SENZACIONALNO!

Kuhanje s vrhunskim europskim proizvodima



SENZACIONALNO!

Rukopis dovršen u ožujku 2019.

Prvo izdanje

Luxembourg: Ured za publikacije Europske unije, 2020.

PDF	ISBN 978-92-76-03480-3	doi: 10.2762/308359	KF-01-19-441-HR-N
Print	ISBN 978-92-76-03503-9	doi: 10.2762/70479	KF-01-19-441-HR-C

SENZACIONALNO!

Kuhanje s vrhunskim europskim proizvodima



SADRŽAJ


































ZAŠTO POSTOJI EUROPSKA OZNAKA PODRIJETLA?

Europa ima prebogatu i raznoliku kulinarsku povijest i naslijeđe. To, naravno, može zahvaliti veličini europskog kontinenta, ali i tradicijama koje se prenose s koljena na koljeno. Europu također krasi jedinstvena zemljopisna raznolikost – od cretova u finskoj Laponiji do murcijskih pustinja, od alpskih visoravni do Irskog mora. Na svakom je od tih raznih krajobraza izrasla bogata i raznovrsna gastronomska kultura. Ljudi sa svih strana svijeta putuju u Europu, ne samo da bi se divili njenim umjetničkim i kulturnim bogatstvima, već i kako bi uživali u lokalnoj gastronomiji.

Od danskog sira do francuskih šljiva, od bugarskih kobasica do portugalskog povrća, mnogi od ovih proizvoda nose registriranu oznaku zemljopisnog podrijetla (OZP). Ta shema kvalitete Europske Unije štiti nazive određenih proizvoda zbog njihovih jedinstvenih značajki povezanih sa zemljopisnim podrijetlom, kao i tradicionalnom vještinom pripreme. Ona odražava europsku raznolikost i njeno bogato gastronomsko naslijeđe. Šefovi cijene te jedinstvene značajke u kojima se odražava mjesto nastanka tih proizvoda i primjenu tradicionalnih tehnika proizvodnje. Kod potrošača, njihova popularnost ne raste samo u Europi, već i diljem svijeta.

Još 1992. godine, Europska je unija odlučila zaštititi nekolicinu naziva proizvoda. Ta je odluka proizašla iz želje da se gastronomska baština bolje zaštiti, ali i da se poljoprivrednicima i proizvođačima osiguraju pravični prihodi. Europski proizvodi koji dobivaju oznaku kvalitete uvijek se odlikuju jedinstvenim značajkama. Oni su tipični za zemljopisno područje gdje se uzgajaju ili pripremaju, a ponajprije – vrhunskom kakvoćom. Godine 2012. uvedeni su modeli kvalitete kojima se utvrđuju i štite ove oznake izvornosti ili tradicionalni načini proizvodnje;

ZOI (zaštićena oznaka izvornosti): Proizvodi iz ove skupine odlikuju se jasnom i neosporivom povezanošću s mjestom gdje su proizvedeni. To znači da se svi dijelovi procesa proizvodnje, pripreme i prerade moraju odvijati u navedenoj regiji na koju se odnosi zaštita.

ZOZP (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla): Ova oznaka tumači vezu između regije i naziva proizvoda. Za razliku od oznake ZOI, ona zahtijeva da se dio (bar jedan od koraka) cjelokupnog procesa odvija na zemljopisnom području na koje se odnosi oznaka zemljopisnog podrijetla.

U ovoj knjizi, slavni europski šefovi predlažu kako jedinstvene proizivode s oznakama podrijetla iz njihovih zemalja ugraditi u jela. Istodobno, dijele svoju ljubav i strast prema namirnicama uz koje su odrasli i kojima mogu zahvaliti svoj uspjeh. Radi se o proizvodima koji oslikavaju njihovu zanatsku vještinu i izvrsnost. Naša je zadaća osigurati da ovi proizvodi nastave uživati zaštićene oznake podrijetla. Jedino ćemo ih tako, danas i ubuduće, moći zaštititi i jamčiti njihovu kvalitetu.
































JAMBON D'ARDENNE

[ARDENSKA ŠUNKA]

— BELGIJA —

Ništa nije u tako tijesnoj vezi s jedinstvenom belgijskom kulinarskom kulturom kao kvalitetna ardenska svinjetina. Pretpostavlja se da recept za pripremu ardenske šunke datira od prije dolaska Julija Cezara, a proizvod se priprema jednim od najstarijih zaštićenih postupaka prerade mesa u Europi (1974.).

Službeni joj je naziv „Jambon d'Ardenne". Priprema se od svinjskih butova. Ardenska se šunka ponajviše susreće u belgijskoj pokrajini Luksemburg koju valja razlikovati od susjednog Velikog Vojvodstva.

Svinjski se butovi sole trljanjem solju ili potapanjem u salamuru. Dimljenje nije obvezno, međutim, kada se šunka dimi, koriste se pažljivo odabrani komadi bukova drveta ili bukovo iverje. Bukovina je važna, no dopušta se upotreba hrastovine ili drva borovice. Strogi odabir jako je važan jer prirodni čimbenici igraju odlučujuću ulogu. Kada bi se svinjetina solila i dimila negdje drugdje, šunka bi imala drugačiju aromu. Ardenska je mikroklima, sa svojim sezonskim temperaturama, vlažnošću i protokom svježeg zraka, savršena za proizvodnju ove šunke. Ona omogućuje idealan i uravnotežen proces dozrijevanja.







PASCALE NAESSENS

AUTORICA KULINARSKIH USPJEŠNICA

Pascale Naessens utjelovljuje belgijsku čistu i zdravu hranu i među najprodavanijim je autorima. Njen romantični stil kuhanja postao je popularan zahvaljujući delikatesnim, jednostavnim receptima prema kojima svatko može kuhati. Svi se slažu da je „Pascale svoje sunarodnjake naučila zdravoj prehrani". Njena prva knjiga *Moja čista kuhinja* odmah je dobro primljena kod čitatelja. Objavila je devet knjiga, a piše i gastronomske ocjene i kolumne za nekoliko *lifestyle* časopisa, za koje sa znanstvenicima razgovara o prehrani i zdravlju.

„Jednostavno volim ‚Jambon d'Ardenne'. Belgijski me Ardeni podsjećaju na duge šetnje s obitelji kroz čarobne krajolike. Nakon toga uvijek bismo odlazili u restoran uživati u nekom obroku u kojem bi se našla i ardenska šunka. Čista ardenska šunka sjajan je sastojak za pripremu jela. Uvijek biram jednostavne recepte, bez velike priče, ali s karakterom. Upravo takva je i sama šunka."

Izdanci endivije „Brussels grondwitloof" koje Pascale rabi u ovom receptu nose zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP). Znate li da se izdanci endivije iz Belgije izvoze u Pariz od 1862. godine?

---

www.purepascale.com

IZDANCI ENDIVIJE OBAVIJENI ARDENSKOM ŠUNKOM S PIREOM OD CELERA I UMAKOM OD MASLACA S LJEŠNJACIMA I PERŠINOM

SASTOJCI

3 velika izdanka endivije „Brussels grondwitloof"

300 g korijena celera

6 kriški ardenske šunke „Jambon d'Ardenne"

50 g prženih lješnjaka

1 velika vezica kovrčavog peršina

2 velike, vrhom pune žlice maslaca

papar i sol

Ogulite celer i izrežite ga na velike komade. Pirjajte komade celera na maslacu s malo vode te začinite solju i paprom. Zgnječite pirjani celer.

Po dužini prerežite izdanke endivije „Brussels grondwitloof" i omotajte ih kriškama šunke „Jambon d'Ardenne". Stavite malo maslaca na tavu i dodajte izdanke endivije „Brussels grondwitloof" omotane šunkom. Pirjajte ih poklopljene dvadesetak minuta na srednjoj vatri.

Za to vrijeme nasijecite lješnjake i peršin. Na tavi rastopite malo maslaca pa u njemu prepržite lješnjake i peršin.

Na veliki tanjur žlicom prenesite pire od celera i poslužite ga s pirjanim izdancima endivije „Brussels grondwitloof" i umakom od lješnjaka.





ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК – GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK

[BUGARSKA KOBASICA]

– BUGARSKA –

„Gonoorjahovski sudžuk" tradicionalna je bugarska kobasica koja se proizvodi u Gornoj Orjahovici. Godine 1538. Sulejman Veličanstveni, deseti sultan Otomanskog Carstva, dao je svom velikom veziru pravo da prikuplja porez na proizvodnju ove delicije. To je prvi spomen ove tradicionalne bugarske kobasice u povijesnim knjigama. Nakon što je još 1861. osvojila medalju na međunarodnom sajmu u Italiji, do danas nije izgubila na popularnosti.

Kobasica se priprema od čiste govedine. Junice moraju biti stare najmanje dvanaest mjeseci i imati prirodno visoke razine glikogena, što junetinu čini sočnom. Pikantna aroma dolazi od dodanog crnog papra, kima i čubra koji se, po tradicionalnoj recepturi, dodaju mesu.

„Gornoorjahovski sudžuk" savija se u oblik potkove i vješa na sušenje u sušarama gdje se prekriva prirodnom bijelom pljesni. To je osjetljiv postupak jer proces rasta plijesni treba prekinuti u pravom trenutku tako da kobasice zadrže svoj delikatan okus i aromu.







VLADIMIR TODOROV

ŠEF U RESTORANU BISTRELLO

Vladimir Todorov nesumnjivo je jedan od najtalentiranijih mladih šefova u svojoj domovini. Godine 2016., nakon što je radio u Nizozemskoj, Belgiji i Sjedinjenim Državama, proglašen je najboljim bugarskim šefom. Od svibnja 2018. šef je u restoranu Bistrello koji je zanimljiva avantura stapanja u srcu Sofije, glavnog grada Bugarske.

„Naša kuhinja promiče široku paletu kvalitetnih proizvoda, ravnotežu između tradicije i inovacije, posvećenost svakom detalju, malo avanture i bugarsko gostoprimstvo. U Bugarskoj često jedemo gusto varivo od graha i kobasica. To je tradicionalno jelo koje se može naći posvuda, posebice zimi. Dodao sam nekoliko priloga koje možete pronaći samo na bugarskim obiteljskim stolovima: ukiseljeno povrće, ljute paprike i kruh. Ne smije se zaboraviti ni rakija – naše lokalno žestoko alkoholno piće, jer obrok bez rakije nije obrok. U skoro svakom europskom gradu možete pronaći balkansku prodavaonicu gdje možete kupiti sve sastojke i bocu rakije. Dobar tek.”

Bistrello – www.bistrello.bg

GORNOORJAHOVSKI SUDŽUK I VARIVO OD GRAHA

SASTOJCI

Za varivo
200 g šarenog graha
prstohvat sode bikarbone
100 g polusuhe kobasice („Gornoorjahovski sudžuk")
20 g maslaca
10 g fino usitnjenog češnjaka
30 g fino usitnjene ljutike
30 g na kockice narezane mrkve
30 g na kockice narezanog korijena celera
600 g svježa juneća kobasica
250 ml crnog vina
30 g sitno nasjeckanih gljiva
500 g junećeg temeljca
5 g stabljika estragona
sol i papar
80 g crvene slatke paprike, pečene i narezane na kockice
30 g narezanih rajčica
limunov sok

Za juhu
700 g krupno narezanih gljiva
300 g krupno narezanih suhih slatkih paprika
1 litra vode
80 g divljeg češnjaka
sol
limunov sok

Za slatki nadjev
50 g sitno nasjeckanog luka
30 g sitno nasjeckanog češnjaka
10 g suncokretovog ulja
250 g mrkve
20 g meda
80 g bijelog vinskog octa
prstohvat soli
5 g peršina
5 g kopra
1 režanj češnjaka

Za ukiseljeno povrće
200 g korijena celera
200 g crvenog luka
200 g zelenih rajčica
200 g rižinog octa
200 g šećera
200 g vode
10 g soli
2 lista lovora
nekoliko zrna papra, sjeme gorušice i prstohvat mješavine začina

Namočite grah u vodi preko noći i idući ga dan skuhajte u svježoj vodi s prstohvatom sode bikarbone.

U velikom loncu prepržite polusuhu kobasicu na slaboj vatri dok se iz nje ne iscijedi rastopljena mast. Tek tada dodajte maslac i češnjak, zatim i ljutiku, mrkvu i celer. Kuhajte dok povrće ne omekša.

Svježe kobasice izvadite iz crijeva i pržite njihov sadržaj na drugoj tavi. Podlijte crnim vinom i kuhajte dok alkohol ne ispari. Dodajte gljive i temeljac. Začinite solju, paprom i polovicom količine estragona. Kuhajte varivo sat vremena, da se sve arome sljube.

Četvrtinu graha vilicom izgnječite u glatki pire, pa ga dodajte varivu. Dodajte ostatak graha i kuhajte idućih 10 do 15 minuta pa dodajte pečene paprike i narezane rajčice. Kuhajte još 5-6 minuta i začinite solju, paprom i limunovim sokom. Pospite preostalim estragonom.

Za juhu stavite gljive i suhe slatke paprike u vodu i kuhajte ih dok povrće ne omekša. Dodajte listove divljeg češnjaka. Promiješajte juhu, posolite je i začinite limunovim sokom.

Za slatki nadjev popržite sitno nasjeckani luk i češnjak na tavi s malo ulja. Dodajte sitno nasjeckanu mrkvu i kuhajte 5 do 10 minuta. Podlijte octom, zatim dodajte med i sol. Kuhajte još 10 minuta. Na kraju dodajte fino nasjeckani peršin i kopar te pospite usitnjenim režnjem češnjaka. Pokrijte tavu prianjajućom folijom i ostavite da se ohladi.

Za ukiseljeno povrće, narežite povrće na veće komade i stavite ih svako u svoju staklenku za kiseljenje. Sve ostale sastojke izmiješajte na tavi i zagrijte do vrenja. Kipućom tekućinom prelijte povrće u trima staklenkama. Pokrijte i ostavite da se ohladi. Ukiseljeno povrće čuvajte u hermetički zatvorenim, vakumiranim staklenkama.

Varivo poslužite s juhom, ukiseljenim povrćem, slatkim nadjevom i kruhom.





VŠESTARSKÁ CIBULE

[VŠESTARSKI LUK]

– ČEŠKA –

Všestarski je luk visokokvalitetno povrće proizvedeno i prerađeno u regiji Središnja Češka (Bohemija), istočno od glavnog grada, Praga.

Lukovice su sferične ili jajolike, sa zlatnom pokožicom i mliječnobijelim mesom, ponekad s blagim zelenkastim tonom. Aroma je slatka i pomalo oštra, što je tipično za luk, ali okus je jedinstven i iznenađujuće nježan, ovisno o odabranoj sorti. Dostupno je više sorti Všestarskog luka – od „Radara" i „Armstronga" do „Wellingtona" i „Festivala". Naziv „Všestarská cibule" registriran je kao zaštićena oznaka izvornosti u Europskoj uniji i to zahvaljujući jedinstvenom okusu i njegovoj povezanosti sa zemljopisnim područjem. Tlo je u ovoj regiji iznimno pogodno za uzgoj luka. To se može zahvaliti velikoj koncentraciji željeza i vitamina B3, poznatog i kao niacin ili nikotinska kiselina. Zbog toga je Všestarski luk vrlo tražen proizvod.







OLDRICH SAHAJDAK

ŠEF U RESTORANU LA DEGUSTATION BOHÊME BOURGEOISE

Slavni je praški restoran neuobičajeno duga imena – La Degustation Bohême Bourgeoise – otvoren 26. srpnja 2006., što je igrom slučaja i datum kada se šefu Oldrichu Sahajdaku rodio sin. „Zato o restoranu govorim kao o svom drugom sinu”, šali se šef. „Moji su roditelji, kao i njihovi roditelji, svi bili šefovi. Odrastao sam uz hranu. Kao dijete, bio sam jedini u obitelji koji bi završio ližući zdjelu. Kao adolescent, htio sam postati profesionalni nogometaš, ali to se nažalost nikada nije ostvarilo i tako sam ostao s jedinom alternativom – kuhanjem.”

Ideja o restoranu La Degustation Bohême Bourgeoise razvila se nakon posjeta slavnom kalifornijskom restoranu šefa Thomasa Kellera, French Laundry. „Općinilo me sve što su tamo radili. Priprema, vrijeme kuhanja, posluživanje. Osjetio sam da je sazrelo vrijeme da nešto slično pokrenem u Češkoj, ovdje u Pragu. Vrijeme da stvorim mjesto gdje se dobro skrbi o gostima. To je mjesto postao La Degustation Bohême Bourgeoise.”

Sahajdak duguje kulinarskoj tradiciji Austrougarskog Carstva. On uzima tradicionalne recepte iz zemalja nekadašnjeg carstva i priprema ih primjenjujući moderne tehnike. Skoro svi njegovi proizvodi dolaze iz praške okolice. „Naročito volim svinjetinu, jabuke, luk i med. Ove ćete namirnice skoro uvijek naći na našem jelovniku. Všestarski je luk ozbiljno podcijenjen. To nije samo luk. Za mene, to je punopravno povrće.”

La Degustation Bohême Bourgeoise – www.ladegustation.cz

VŠESTARSKÁ CIBULE S RAZNIM TEKSTURAMA

SASTOJCI

Ukiseljeni luk
300 g oljuštenog luka
500 ml octa
3 lovorova lista
3 na četvrtine narezane kruške

Prženi luk
1 kg sitno nasjeckanog Všestarskog luka
180 g pačje masti
3 lovorova lista
350 ml desertnog crnog vina

Pire od luka
500 g krupno narezanog luka
sok od 1 kg luka (iz sokovnika)

Sok od luka i krušaka
sok od 300 g luka
sok od 300 g krušaka
300 ml desertnog crnog vina

Za ukrašavanje
1 kruška izrezana na kockice od 1 cm
svinjska mast ili maslac

Ukiseljeno povrće pripremite nekoliko dana unaprijed. Luk narežite na kolutiće. Ocat zagrijte na 80 °C i njime prelijte luk pa dodajte lovorov list i kruške. Pokrijte i ostavite stajati 48 sati da se prožmu mirisi i okusi.

Za prženi luk, na vrlo maloj vatri prepržite sitno nasjeckani luk na pačjoj masti, zajedno s listovima lovora. Povremeno miješajući, pržite dok se ne karamelizira. Vino dodajte kap po kap i svaki put pričekajte da ispari. To će potrajati. Ključno je raditi to polagano.

U restoranima luk za pire kuhamo zajedno sa sokom od luka, u vakuum-loncima 120 sati na 80 °C. U domaćinstvu luk i sok možete kuhati na srednjoj vatri dok luk ne omekša.

Za sok pomiješajte sokove od luka i krušaka, dodajte vino, pa mješavinu ugustite dok ne postane tamna poput tinte i gusta poput sirupa.

Na kockice narezanu krušku zagrijte na malo svinjske masti ili maslaca te poslužite s raznim jelima od luka.





DANABLU

[DANSKI SIR S PLAVOM PLIJESNI]

– DANSKA –

„Danablu" ili „Danish Blue" je danski sir od kravljeg mlijeka s plavom plijesni. U sir se ubrizgavaju gljivice vrste Penicillium roqueforti, nakon čega dozrijeva 12 tjedana. Zahvaljujući velikom udjelu masnoće, „Danish Blue" pogodan je i kao sirni namaz.

Još davne 1874. prvakinja u proizvodnji sira Hanne Nielsen pokušala je oponašati roquefort iz Havartigaardena, ali s kravljim umjesto ovčjeg mlijeka. Marius Boel je taj kojem danski sir s plavom plijesni može zahvaliti uspješan rast proizvodnje od 1914. naovamo. Potkraj dvadesetih godina prošlog stoljeća eksperimentirao je dodajući u procesu proizvodnje sira homogenizirano vrhnje. Tako je nastao danski sir s plavom plijesni – svjetliji sir s većim sadržajem masti, izrazito jaka okusa. Godine 2003. „Danablu" se pridružio popisu zaštićenih kvalitetnih prehrambenih proizvoda Europske unije.







NICOLAI NØRREGAARD

ŠEF U RESTORANU KADEAU

Nicolai Nørregaard među prvima je prihvatio i sudjelovao u stvaranju nordijske gastronomije. Rođen je na otoku Bornholmu, prepoznatljivom po svom kulinarskom stilu. Njegov jelovnik obuhvaća jela s dimljenom ribom, prženim lišajevima, kolačićima od borovice i rascvalih cvjetova, kao i kućice (školjke) s fermentiranom pšenicom i morskim ježincima, celer s kavijarom, crvene mrave i mirisni broć... „Nužda je majka izuma", tumači Nicolai. „Na Bornholmu su zime duge i oštre, a sezona berbe je vrlo kratka. Naučite biti kreativni s namirnicama koje priroda može ponuditi."

Nicolai Nørregaard kiseli i fermentira vlastite cvjetove i povrće. Te su namirnice potpis njegovog glasovitog restorana Kadeau u Kopenhagenu i sestrinskog restorana na Bornholmu. „Oremo, žanjemo i čuvamo Bornholm. Služimo mu i volimo ga."

Ovaj holistički pristup hrani prisutan je i u njegovim jelima koja se temelje na *palthesti*, izvornoj, tradicionalnoj vrsti palačinke spravljenoj od ječmene kaše. Ona se obično poslužuje kao ukusno glavno jelo, ali se izvrsno kombinira i sa slatkim okusima. „*Palthesta* je kuhana jedan dan stara kaša koja se 'ponovo fermentira' i peče poput palačinke. Pripremam je od ječma i brašna s Ölanda i poslužujem s ljupčacem i divljim češnjakom, svježim i ukiseljenim cvjetovima i, naravno, slavnim Danabluom, pečenim i sitno naribanim u mojoj inačici. To je idealan i možda malo neobičan način za pripremu slanih palačinki."

Kadeau, Kopenhagen i Bornholm – www.kadeau.dk

PALTHESTA S PEČENIM SIROM DANABLU I CVIJEĆEM

SASTOJCI

Za *palthestu*

200 g ječmene kaše
50 g aktivnog kiselog kvasa
1 veliko jaje
150 g mlijeka
100 g brašna
sol
grumen odležane juneće masti ili izbistreni otopljeni maslac

Za sastojak od *Danablua*

50 g sira „Danablu"
20 g suhog kvasca
10 g izbistreni maslac

Za marinirane cvjetove

100 g vrtnih i livadnih cvjetova (komorač, bazga, različak, ruža, majčina dušica, cvijet jabuke, itd.)
½ litre vode + 50 g soli
20 g soli
100 g svježeg začinskog bilja (peršin, kadulja, ljupčac, divlji češnjak, itd.)
nekoliko listova ljupčaca i divljeg češnjaka

malo zrelog sira (Comté ili Gruyère)

Prvo od ječmene kaše i vode napravite ječmenu kašu i kuhajte je dok ne postane kremasta. Posolite.

Ručno pomiješajte ječmenu kašu s kiselim kvasom, jajem, mlijekom, brašnom i solju.

Tijesto ostavite da se diže na sobnoj temperaturi 3 sata, a zatim ga pažljivo promiješajte.

Tavu od lijevanog željeza premažite goveđom mašću ili rastopljenim maslacem.

Palačinke od ječmene kaše pecite na srednje jakoj vatri, 3 minute s jedne i 2 minute s druge strane. Palačinke trebaju biti hrskave izvana, a meke u sredini.

Sir Danablu narežite na tanke ploške. Položite ih na tavu od lijevanog željeza. Zapržite i opalite ploške sira kuhinjskim plinskim plamenikom tako da gotovo pocrne i rastale se. Ostavite ih da se ohlade, a zatim nasjeckajte u sitne mrvice.

Suhi kvasac prepržite na suhoj tavi uz miješanje dok ne postane zlatnosmeđ.

Suhi kvasac pomiješajte sa sirom i dijelom izbistreni maslaca.

U idealnom slučaju marinirane cvjetove priredit ćete u kasno proljeće kada priroda nudi brojne cvjetove.

Jestive cvjetove stavite u salamuru (sačuvajte ih ponešto i svježih) i ostavite da se preko noći kisele u hladnjaku, u hermetički zatvorenoj posudi.

U mužaru tučkom izmiješajte sol sa svježim začinskim biljem i ostavite preko noći da se osuši.

Sitno nasjeckajte svježe jestive cvjetove.

Ljupčac i divlji češnjak pržite dok ne postanu hrskavi pa posolite solju sa začinskim biljem.

Toplu *palthesta* palačinku premažite maslacem od lješnjaka. Na palačinku naribajte malo zrelog sira. Prekrijte palačinku mrvicama Danablua i kvasca.

Smrvite prženi ljupčac i divlji češnjak i njime pospite palačinku.

Na kraju dodajte ukiseljene cvjetove i narezane svježe cvjetove. Posolite solju sa začinskim biljem.





NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/ NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

[NÜRNBERŠKE ROŠTILJSKE KOBASICE]

– NJEMAČKA –

Njemačka ima dugu tradiciju proizvodnje kobasica. Nürnberška roštiljska kobasica jedna je od najpopularnijih vrsta s takvom dugom tradicijom.

Ove se male kobasice čvrsto zbijene u ovčje crijevo, duljine 7-9 centimetara i težine do 25 grama, često poslužuju kao „wrap" s kiselim kupusom i ljutim senfom te se jedu iz ruke. Legenda kaže da su srednjovjekovni ugostitelji izrađivali ove kobasice tako malene da bi se mogle prodavati kroz ključanicu nakon zatvaranja gostionica. Čak je i Goethe, po svemu sudeći, bio ljubitelj ove delicijie koja se spravlja od mljevene svinjetine, soli, papra i mažurana. Godine 2003. „Nürnberger Bratwürste", odnosno „Nürnberger Rostbratwürste" službeno je prihvaćeno zaštićeno ime koje kupcima jamči da će uvijek dobiti kvalitetnu kobasicu.

Broj njemačkih restorana koje krase Michelinove zvijezde značajno je porastao zadnjih godina, a često mladi i inovativni šefovi točno znaju kako ovakve tradicionalne sastojke ukomponirati u modernu i kreativnu gastronomiju s osvježavajućim okusima. U svom receptu šef Tohru Nakamura nürnberšku roštiljsku kobasicu kombinira s polutvrdim, blagim, aromatičnim sirom od nepasteriziranog kravljeg mlijeka – „Allgäuer Bergkäse", koji također nosi zaštićenu oznaku izvornosti.







TOHRU NAKAMURA

ŠEF U RESTORANU WERNECKHOF BY GEISEL

Šef Tohru Nakamura rođen je u Minhenu, ali ima japanske obiteljske korijene. Sebe opisuje kao purista i virtuoza kada je o aromama riječ, a to je epitet koji je više nego zaslužio zadnjih godina kao šef kuće Werneckhof by Geisel – restorana s dvije Michelinove zvijezde u središtu bavarskoga glavnog grada.

Nakamura se dokazao u glasovitom restoranu Königshof. Zatim je više godina radio u finim restoranima širom svijeta, a svoje školovanje završio je u najboljim japanskim restoranima. Nakon toga vratio se u Bavarsku gdje je restoranu Werneckhof by Geisel donio međunarodnu slavu.

„Kako bilo, moj je tim važan koliko sam i sâm. Radim s raznim mladim ljudima koji ne samo da su tehnički potkovani, već savršeno osluškuju želje naših gostiju", kaže Nakamura. „U svom receptu bavim se dvama tipičnim bavarskim proizvodima koji su pod zaštitom Europske unije: ‚Nürnberger Bratwürste' i ‚Allgäuer Bergkäse'. Predivan je izazov često tradicionalnoj bavarskoj gastronomiji dodati neke zaigrane note."

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE S LUKOM NA ŽARU, RAJČICOM I ALLGÄUER BERGKÄSE

SASTOJCI

Za luk na žaru i rajčice
2 glavice luka
2 slatke paprike
3 režnja češnjaka
4 rajčice
1 čili-papričica ili zeleni jalapeño
maslinovo ulje
sol i papar
ribana korica 1 limuna
gustin (neobvezno)
100 g maslaca
50 g vrhnja za šlag
150 g pilećeg temeljca

Za prženi luk
1 glavica luka
brašno
sol

Za prženi kruh
500 g raženog kruha
maslinovo ulje
prema ukusu: srednje ljuti senf
100 g „Allgäuer Bergkäse"
pola vezice peršina

12 na žaru pečenih „Nürnberger Bratwürste"

Oljuštite i grubo narežite luk. Paprikama odstranite peteljke. Zgnječite češnjak.

U dubokoj posudi pecite u pećnici 30 minuta na temperaturi od 200 °C luk, paprike, rajčice (cijele), češnjak i čili-papričicu s maslinovim uljem.

Izvadite iz pećnice, prekrijte aluminijskom folijom i ostavite stajati 45 minuta na sobnoj temperaturi.

Ogulite kožicu s rajčica i paprika. Očistite paprike od sjemenki. Blago pritisnite sastojke u cjedilu i sačuvajte iscijeđene sokove.

Pola povrća usitnite da dobijete gusto varivo i začinite solju, paprom i ribanom limunovom koricom.

Drugu polovicu povrća u loncu pomiješajte s iscijeđenim sokom i pilećim temeljcem, zagrijte do vrenja i kuhajte 5 minuta. Usitnite ovu mješavinu u blenderu i procijedite kroz fino sito. Ako je potrebno, dodajte malo škroba (gustina) i pomiješajte s maslacem i vrhnjem.

Luk nasijecite na ploške debljine 1 mm. Ploške uvaljajte u brašno i pržite u dubokom ulju na 170 °C. Odložite ih nakratko na upijajući papir, zatim posolite.

Kruh narežite na kriške debljine 2 mm. Poškropite ih maslinovim uljem i pecite u pećnici 6 minuta na 180 °C. Izvadite ih iz pećnice, premažite senfom i pospite odozgo ribanim planinskim sirom odnosno. Pecite ih još 4 minute u pećnici da se rastopi sir. Pospite ih sitno nasjeckanim peršinom i prženim lukom. Sačuvajte nešto prženog luka da njime ukrasite varivo od povrća.

Zagrijte varivo od povrća i u njemu zagrijte kobasice.

Varivo od povrća stavite u duboki tanjur i na njega položite kobasice, a preko svega složite ostatak prženog luka. Zapjenite umak i njime izdašno prelijte jelo. Pržene kriške kruha s planinskim sirom („Allgäuer Bergkäse") poslužite zasebno.





ESTONSKA VOTKA

– ESTONIJA –

U Estoniji se votka proizvodi još od 16. stoljeća. Godine 1799. širom zemlje radila je najmanje 731 destilerija.

Na caričin zahtjev većina je proizvodnje bila rezervirana za takozvane plemićke obitelji i tako se prodavala u Ruskom Carstvu. Kvaliteta votke dugi je niz godina bila na niskoj razini. Može se reći i da se do kraja 19. stoljeća proizvodio čisti etilni alkohol, a tada je jedan estonski ljekarnik preuzeo lokalnu destileriju i počeo proizvoditi votku iznimne kvalitete. Doživjela je ova destilerija i nekoliko padova tijekom svoje duge povijesti. Za vrijeme Prvog svjetskog rata proizvodnja votke morala se prekinuti, a destilerija je, umjesto votke, proizvodila prehrambeni škrob. Tek s pridruživanjem Estonije Europskoj uniji došlo je do ponovnog otkrića estonske votke koja je očuvala svoju vrhunsku kvalitetu po kojoj je ovaj proizvod danas tako jedinstven.

Šef Tõnis Siigur iz restorana NOA u Tallinnu upotrebljava estonsku votku koja se destilira iz baze od ozime raži iz regije Sangaste, raženog slada i, za tu regiju karakteristične, kraške vode. Ona se proizvodi polaganim, tradicionalnim postupkom destilacije – metodama koje datiraju iz druge polovine 18. stoljeća. Njime se ističu karakteristična aroma i okus ozime raži. Estonska je raž prvi nacionalni proizvod koji je dobio oznaku zaštićenog zemljopisnog podrijetla (2017.).







TÕNIS SIIGUR

ŠEF U RESTORANU NOA

Estonija uživa zanimljiv zemljopisni položaj – istočno joj je Rusija, zapadno središnja i zapadna Europa, a sjeverno skandinavske zemlje. U zvijezdama je zapisano da moderna estonska gastronomija uvelike počiva na nordijskim utjecajima. Tako je i u restoranu šefa Tõnisa Siigura, NOA, što na estonskom može značiti „brod" ili „nož".

„Utjecaji su, bez greške, skandinavski, ali su jela sasvim sigurno estonska. Sve na jelovniku ima nešto od lokalnog karaktera: sleđ, smuđ, kiseli krastavci, dimljena cikla, kupine i drugo bobičasto voće, lokalni sir... Čak i ‚stroganoff' pripremamo s vrganjima!"

Zašto Tõnis u svojoj kuhinji uvijek upotrebljava estonsku votku? „To je jedan od najčistijih estonskih proizvoda koji postoje. Regija Sangaste na glasu je po kvaliteti tamošnje ozime raži, a njena krška voda osigurava čistoću njenih esencija."

Restoran NOA – www.noaresto.ee

MARINIRANA OZIMICA

SASTOJCI

1 kg fileta ozimice
20 g estonske votke
9 g šećera
26 g soli
čašica estonske votke

Ribu očistite i izvadite sve kosti.

Natrljajte ribu votkom.

Pomiješajte sol i šećer.

Ribu nježno natrljajte mješavinom soli i šećera.

Omotajte ribu s marinadom u plastičnu foliju i ostavite ju zamotanu najmanje 24 sata u hladnjaku.

Odstranite sav višak marinade.

Narežite na tanke ploške i poslužite uz salatu od krumpira i čašicu estonske votke.





CLARE ISLAND SALMON

[LOSOS S OTOKA CLARE]

– IRSKA –

Svakog proljeća duž obala Irske događa se jedna od najvećih planskih migracija. Tisuće lososa prevoze se u kaveze uz obale otoka Clare gdje će u uzgoju provesti iduće dvije godine. Riba se hrani posebnom hranom koja se sastoji isključivo od prirodnih sastojaka i živi zaštićena od oluja i grabežljivaca.

Područje uzgoja oko otoka Clare obilježeno je hidrografskim specifičnostima koje uzrokuju jake morske struje. To sprječava razvoj parazita i tako isključuje potrebu za primjenom brojnih kemikalija. Po tom je pitanju uzgoj lososa na otoku Clare vrlo nalik organskoj poljoprivredi. Nakon dvije godine lososi ojačaju i dosegnu konzumnu veličinu. Ovi lososi imaju čvrsto meso s malim udjelom masti, a morfološki nalikuju divljim lososima. Losos se, po mogućnosti, jede vruć – primjerice pečen na roštilju s umakom od octa i šparoga, ali može se pripremati i u hladnoj inačici, kao na primjer prema ponuđenom receptu, mariniran. Od 1999. godine losos s otoka Clare nosi zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla. U svom receptu šefica Grainne O'Keefe koristi morsku sol iz Oriela – proizvod zaštićene izvornosti – jedinu neoksidiranu mineralnu morsku sol na svijetu.







GRAINNE O'KEEFE

ŠEFICA U RESTORANU CLANBRASSIL HOUSE

„Odrastajući, nikada se nisam susrela s *vrhunskom gastronomijom.* Nikada nisam kušala ‚foie gras' ni tartufe. Svejedno, od svojih mladih dana znala sam da želim raditi s hranom. Gledala sam mnoge kulinarske TV-emisije i u knjižnici posuđivala brojne kuharice. Fasciniralo me kako rade šefovi. U mojim mislima nije bilo traga dvojbi želim li postati šefica."

Mlada Grainne O'Keefe danas je šefica u restoranu Clanbrassil House. Priznata je kao jedan od najperspektivnijih irskih šefova. U restoranskoj je kuhinji roštilj na drveni ugljen središnja točka. Sva glavna jela, neka predjela, čak i neki deserti pripremaju se na roštilju.

„Lososa volim pripremati na roštilju", kaže Grainne. "Postoji neki doživljaj istinskog zadovoljstva kad zarežete u savršeno pečen komad lososa. Puno sam vremena provela eksperimentirajući s roštiljem, dugo dimljenim namirnicama poput kukuruza šećerca, pripremanjem grdobine s mizom i još koječim. Morska sol iz Oriela idealan je finiš za jela s roštilja. Možete ju upotrijebiti za povrće, meso ili, kao u ovom slučaju, ribu."

Clanbrassil House – www.clanbrassilhouse.com

LOSOS S OTOKA CLARE S RIŽINIM OCTOM S TUNJEVINOM, KISELICOM, JABUKOM, KOPROM I CVJETNIM PRAHOM

SASTOJCI

1 zelena šparoga
250 g lososa s otoka Clare
50 ml octa s tunjevinom (ili drugog rižinog octa)
10 ml limunovog soka
morska sol iz Oriela
crni papar
50 g kiselice (ili špinata)
1 jabuka („granny smith")
50 g kopra
10 ml kiselog mlijeka
2 g crnog sezama
5 g cvjetnog praha (neobvezno)
1 kockica hrena, naribana

Šparoge istrljajte solju i ostavite stajati preko noći.

Odabrani komad lososa očistite od kože i kostiju.

Lososa narežite na tanke ploške i u zdjeli izmiješajte s octom, 5 ml limunova soka, morskom solju i crnim paprom. Pustite da odleži 10 minuta.

Izmiješajte kiselicu, jabuku, kopar i 5 ml limunova soka u blenderu pa smjesu procijedite kroz fino sito.

Ploške lososa složite na tanjur i začinite mješavinom jabuke i kiselice, kiselim mlijekom, sezamom, šparogama i cvjetnim prahom.

Na kraju jelo začinite i ukrasite svježe ribanim hrenom.





ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ – FAVA SANTORINIS

[SUHA ŽUTA GRAHOLIKA]

– GRČKA –

„Santorinska fava" jedan je od najvažnijih proizvoda cikladskog otoka Santorinija, zajedno s njegovim vinom, rajčicom i kaparima.

Arheološki nalazi iz brončanog doba koji prikazuju uzgoj te graholike (grč. fava) na otoku stari su više od 3 500 godina. Ta žuta graholika pripada istoj velikoj obitelji mahunarki kao i bob koji se uzgaja u kontinentalnoj Europi.

Sjemenke fave prerađuju se na tradicionalan način: melju se pod mlinskim kamenom te odležavaju u „kanavesima" – podzemnim spremištima iskopanima u vulkanskom kamenu, i suše pod jarkim egejskim suncem. Danas je na otoku još oko 200 uzgajivača fave. Na Santoriniju njihov uzgoj iziskuje puno fizičkog rada. Trijebljenje, prerada i skladištenje obavljaju se ručno. Na grčkom se tržištu može naći puno imitacija, no fava koju proizvodi „Savez santorinskih zadruga" (SantoWines) jedina je koju je Europska unija prepoznala kao proizvod koji zaslužuje nositi status zaštićene oznake izvornosti (ZOP).






ARGIRO

ARGIRO BARBARIGOU

ŠEFICA U RESTORANU PAPADAKIS

Argiro Barbarigou je „prva dama grčke gastronomije". Dijeleći ih s obožavateljima diljem svijeta, svoj je život posvetila otkrivanju tajni autentične grčke kuhinje, kako moderne, tako i tradicionalne. Svoj prvi restoran Papadakis otvorila je na rodnom otoku Parosu. Svojom jedinstvenom farmom i pristupom „iz mora na stol" predstavlja nam samo srce grčke kuhinje. „Ništa se ne može usporediti s kuharskim umijećem grčkih majki", kaže. To je ideal koji rado dijeli s drugima u restoranima, putem knjiga i televizijskih emisija, a odnedavna i u svojem autentičnom grčkom restoranu u Washingtonu, u Sjedinjenim Državama.

Argiro Barbarigou je prava ambasadorica gastronomije istočnog Egejskog mora i promicateljica lokalnih grčkih proizvoda i namirnica. „Jelo može imati isti okus kao na Santoriniju jedino ako ga pripremate sa strogo istovjetnim sastojcima. To mogu jamčiti samo proizvodi s odgovarajućom oznakom podrijetla. Meka, svilenkasta tekstura santorinske fave izvrstan je temelj za mnoge ukusne eksperimente. Ta se namirnica tradicionalno poslužuje vruća, s maslinovim uljem i limunom ili hladna kao prigrizak."

Restoran Papadakis – www.papadakisrestaurant.com
www.argiro.gr

JUHA OD GRAHORICE „FAVA SANTORINIS”

SASTOJCI

½ kg santorinske fave

2 grubo nasjeckana crvena luka srednje veličine

4 jušne žlice grčkog ekstra djevičanskog maslinovog ulja

1 vezica svježe majčine dušice

1 ½ litra vode

sol

limunov sok

ekstra djevičansko maslinovo ulje za posluživanje

„Vjenčana fava”

2 crvena luka

4 jušne žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja

1 jušna žlica crvenog vinskog octa

2 jušne žlice kapara

Neobvezno

marinirani inćuni

ukiseljeni luk

cherry rajčice u ulju

listovi i pupovi kapara

ulje s vlascem

Santorinsku favu stavite u zdjelu i potpuno prekrijte vodom. Ostavite da se namače 30 minuta, a zatim ocijedite.

U dubokoj tavi debelog dna zagrijte maslinovo ulje na srednjoj vatri. Dodajte luk i majčinu dušicu. Pržite 7-8 minuta dok luk ne omekša, ali ne posmeđi.

Dodajte santorinsku favu i vodu. Uz miješanje, zagrijte do vrenja. Smanjite vatru, iz tave izvadite stručak majčine dušice, a santorinsku favu nastavite kuhati na slaboj vatri tako da ne vrije. S vremena na vrijeme odstranite pjenu s površine.

Kuhajte ispod temperature vrenja oko 50 minuta – točno vrijeme kuhanja ovisit će o kakvoći fave. Sjemenke moraju omekšati. Napomena: za vrijeme kuhanja ne miješajte tako da se grahorica ne zalijepi za dno tave. Posolite.

Izmiješajte u gustu krem-juhu. Dodajte dosta maslinova ulja i nekoliko kapi limunova soka ili obogatite juhu drugim sastojcima.

Za „vjenčanu favu”: Krupno nasjeckajte luk i prepržite ga u maslinovu ulju 10 minuta dok ne postane zlatnožute boje. Luk se smije blago karamelizirati, ali ne smije posmeđiti jer tada postaje gorak. Deglazirajte crnim vinom, octom i kaparima. Umiješajte to u juhu ili položite na površinu kao ukras.

Favu poslužite s mariniranim inćunima, ukiseljenim lukom, suhim cherry-rajčicama, listovima i pupovima kapara i uljem u kojem je odležao vlasac.





TURRÓN DE ALICANTE

[NUGAT IZ ALIKANTA]

– ŠPANJOLSKA –

„Turrón de Alicante" slavna je španjolska slastica, posebno popularna u božićno doba. Ona je jedno od brojnih kulinarskih bogatstava naslijeđenih od Maura.

Klima u okolici Alikanta poznata je po blagim zimama i vrlo suhim i vrućim ljetima, a to su ključni uvjeti za proizvodnju turona (nugata) koji se spravlja od badema, meda, ponekad doslađenog dodatnim šećerom, i bjelanjaka. Pravi alikantski nugat ima blago prženu aromu s notom ružmarina i majčine dušice koja dolazi iz meda. „Turrón de Alicante" manje je poznat po svojim kulinarskim zaslugama. Međutim, šef Quique Dacosta, nositelj tri Michelinove zvijezde, dokazuje da se slastice poput turona mogu savršeno ukomponirati s drugim, okusom bogatijim mediteranskim sastojcima poput gambas pato, vrstom kozice koja živi isključivo u ovoj regiji.






QuiQue Dacosta

QUIQUE DACOSTA

ŠEF U RESTORANU QUIQUE DACOSTA

Malo je šefova ostavilo toliko traga u španjolskoj kuhinji kao Quique Dacosta. Od uvijek znatiželjnog naučnika do profesora u svom laboratoriju napredovao je tražeći savršen sklad i priču na kojoj počiva svaki od proizvoda i sastojaka. Njegova jela proizlaze iz emocija i iznenađenja. Svaki put iznova nude jedinstvene kombinacije naoko nespojivih lokalnih proizvoda.

„S ovim sam jelom na stol htio donijeti čaroban trenutak koji nam priroda donosi svakog proljeća: otpale latice bademova cvijeta. Za mene, to je sama srž proljeća. U jelu sve ima neke veze s bademima: bademovo mlijeko, vafel od badema, turrón de Alicante, kao i sam plod. Međutim, ne radi se o desertu. Za to su se pobrinule kozice. Jeste li znali da se u nas ‚turrón' prvenstveno jede u božićno vrijeme? Radi se o jedinstvenom, ručno priređenom proizvodu ispunjenom tradicijom. On je simbol slatkih i nježnih trenutaka u životu."

Restoran Quique Dacosta – www.quiquedacosta.es

TURRÓN DE ALMENDRA

SASTOJCI

Za vafel od badema
1 litra mineralne vode
200 g badema u listićima
120 g škroba tapioke
30 g običnog sirupa
(50 % vode, 50 % šećera)

Za juhu od kozica
100 g nepotpuno osušenih rajčica
500 g glava kozica
100 g maslinovog ulja
3 fino usitnjena režnja češnjaka
600 g sitno nasjeckanog luka
50 g nerafiniranog smeđeg šećera
80 g desertnog vina manzanilla
1 700 g ribljeg temeljca
350 g mineralne vode

Za hladetinu od kozica
250 g juhe od kozica
0,8 g agar-agara
1,5 listića želatine
50 g mirina (ili suhog desertnog vina)

Za emulziju od badema
150 g badema u listićima
300 g mineralne vode
50 g bijelog kruha
20 g vinskog octa
5 g suhog desertnog vina
12 g blanširanog češnjaka
60 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja

bijeli dio stabljike 1 poriluka
12 kozica
umak teriyaki

250 g alikantskog turróna
nekoliko badema
nekoliko cvjetova badema

Prvo priredite vafel od badema. Vodu zagrijte do vrenja i maknite s vatre. Dodajte bademe i ostavite hladiti. U kuhinjskom robotu velikom brzinom usitnite i procijedite kroz fino sito.

Na svakih 600 grama bademovog mlijeka dodajte 120 grama tapioke i 30 grama procijeđenog sadržaja. Smjesu zagrijte do vrenja, da se zgusne. Ostavite da se ohladi te usitnite u blenderu. Mješavinu izlijte na lim za pečenje s neprijanjajućim premazom ili silikonskom podloškom i pecite 1 sat u pećnici na 100 °C. Ostavite da se ohladi. Vafel čuvajte u hermetičnom spremniku da ostane suh.

Za pripremu juhe, ostavite poluosušene rajčice nekoliko sati potopljene u ulju. Izvadite ih iz ulja.

Popržite glave kozica na ulju u kojem su stajale rajčice. Maknite s vatre i izvadite ih iz tave, a zatim u tavi, na istom ulju, popržite češnjak, luk i poluosušene rajčice. Dodajte šećer i dopustite da se karamelizira. Za umak, dodajte desertno vino manzanilla, temeljac i mineralnu vodu. Zagrijte do vrenja. Ostavite da vrije na laganoj vatri 1 sat. Procijedite kroz fino cjedilo i ostavite stajati. S juhe odstranite masnoću i izbistrite je koliko god možete.

Da biste napravili hladetinu, promiješajte 250 g hladne juhe s agar-agarom i vratite na vatru. Za to vrijeme želatinu namočite u hladnoj vodi. Juhu maknite s vatre i dodajte želatinu i mirin. Ostavite da se hladi u zatvorenoj plastičnoj posudi, a kad se hladetina stisne, izrežite je na kocke.

Sad pripremite emulziju od badema. Bademe ostavite da se namaču u vodi 12 sati. Dodajte komade bijelog kruha. Namačite sat vremena, a zatim izmiješajte s ostalim sastojcima, osim ulja, u kuhinjskom robotu. Da biste dobili emulziju, ulje dodajte polako, miješajući u mikseru. Procijedite kroz sito i ostavite stajati.

Bijelu stabljiku poriluka nasijecite u male komade i skuhajte u vodi.

Prethodno skuhane kozice marinirajte nekoliko minuta u umaku teriyaki. To će im dati bolju teksturu.

Na svakom tanjuru poslužite 3 kocke hladetine, 3 komada poriluka i 3 marinirane kozice. Dodajte žlicu-dvije emulzije od badema na sredinu svakog tanjura. Na kozice stavite nekoliko sirovih badema, pospite vafelom od badema.

Alikantski turrón usitnite kuhinjskim robotom. Zagrijte ga u vodenoj kupelji i protisnite kroz sito da dobijete finu kremu. Kremom napunite slastičarsku brizgalicu pa kapljice kreme istisnite po vafelu od badema. Za kraj, ukrasite s nekoliko cvjetova badema.





PRUNEAUX D'AGEN

[ŠLJIVE IZ AGENA]

– FRANCUSKA –

Uglavnom je prihvaćeno da je uz pomoć starih Grka i Rimljana šljiva u Europu doputovala iz Kine, prvobitnim Putem svile. Već tada se znalo da plod šljive zadržava svoje hranjive vrijednosti kada se osuši na suncu ili u krušnoj peći. Rimljani su šljive sadili u provinciji Gallia Narbonensis (Narbonne) što odgovara današnjem Quercyju koji graniči s regijom Agen.

U dvanaestom stoljeću, svećenici benediktinci koji su se vratili iz Trećeg križarskog rata dosjetili su se nacijepiti biljke donesene iz Damaska na lokalna stabla. Po staroj francuskoj riječi za cijepljenje, tako dobivenu novu sortu nazvali su „Prune d'Ente". Voćka se pokazala vrlo dobro prilagođenom klimi i tlu jugozapadne francuske (Sud-Ouest), a plod je bio izvrsna okusa. Tako je stvoreno voće koje će postati poznato kao „Prunneau d'Agen".

Kroz povijest, proizvodi su često dobivali ime po luci u kojoj su bili oporezovani. U ta su se vremena plodovi prevozili iz grada Agena, niz rijeku Garonne do Bordeauxa, gdje su se ukrcavali u velike trgovačke brodove. Danas „Pruneaux d'Agen" nose zaštićenu oznaku jedino ako su proizvedene u departmanu Lot-et-Garonne izuzev distrikta Houeillès ili u nekom od njemu susjednih departmana, Gironde, Dordogne, Lot, Tarn-et-Garonne i Gers.







DENIS GROISON

ŠEF U RESTORANU LE MAZENAY

Jeste li znali da je u gradu svjetlosti, najmanje 16 000 restorana? Zato, kada se relativno skroman mali restoran kakav je Le Mazenay nađe na popisu prvih 150, to nije zanemariv uspjeh. Već podulje vrijeme, šef Denis Groison je svijetla točka na radaru gastronomskih blogova i gastro-portala. Rodom iz Burgundije, ovaj se šef zaklinje u moć i ljepotu francuskih proizvoda koje do savršenstva dovodi u kuhinji restorana Le Mazenay. Ponekad to uključuje i egzotične utjecaje, posebice nakon njegova boravka u Vijetnamu, ali jelovnik Le Mazenaya uglavnom obuhvaća varijacije klasičnih francuskih jela spravljenih od guščje ili pačje masne jetre („foie gras"), kokoši biserke, junetine i lubina. Recepti s biserkom i organskim mesom ponekad zahtijevaju mali slatko-kiseli dodatak koji upotpunjuje jelo. U ovom receptu šef to postiže slatko-kiselim džemom. Suhe šljive iz Agena izvrstan su dodatak ovakvim jelima. One uravnotežuju jelo i kompenziraju prisutne masti.

Le Mazenay – www.lemazenay.com

TELEĆI TARTARSKI ODREZAK SA SALATOM OD KRASTAVACA I KIKIRIKIJA S KISELIM DŽEMOM OD ŠLJIVA I ČAJEM OD JASMINA

SASTOJCI

Kiseli džem od šljiva s čajem od jasmina

200 g otkoštičenih i nasjeckanih suhih šljiva iz Agena
70 g meda
140 g jabučnog octa
2 čajne žličice čaja od jasmina u filter-vrećici

Tartarski umak

1 žumanjak
20 g ulja od grožđanih sjemenki
80 g maslinovog ulja
1 jušna žlica slatkog balzamičnog octa (sherry)
5 kapi umaka Tabasco
10 kapi umaka Worcestershire
sol i papar

Teleći tartarski odrezak

400 g telećih odrezaka
¼ vezice korijandra
1 limeta
sol i papar

Salata od krastavaca i kikirikija

1 čajna žličica marmelade od limuna
1 jušna žlica octa od filipinske limete (ili drugi citrusni ocat)
3 jušne žlice maslinovog ulja
1 krastavac sorte Noa (ili 250 g običnih krastavaca)
50 g svježeg kikirikija
1 grudica maslaca
sol i papar
prstohvat slatke paprike Ñora (ili koje druge slatke paprike duboke, dimljene arome)

Sastojke za slatko-kiseli džem od šljiva pomiješajte u posudi za pečenje i pecite 20 minuta na temperaturi od 180 °C. Izvadite filter-vrećicu s čajem.

Tartarski umak pripremite kao što pripremate majonezu: sastojke dodajte kako su navedeni na popisu.

Teleće odreske izrežite na kockice. Sitno nasjeckajte korijandar i dodajte mesu zajedno s 4 velike jušne žlice tartarskog umaka i sokom od limete. Dodajte papra i soli prema ukusu. Tartarski odrezak dobro izmiješajte i pretresite u prstenasti kalup u dubokom tanjuru tako da dobijete željeni oblik, pa odstranite prsten.

Marmeladu, ocat od filipinske limete i maslinovo ulje zamutite tako da dobijete umak poput „vinaigrette".

Krastavac ogulite i narežite na ploške.

Kikiriki ispecite u pećnici s maslacem, solju i paprom.

Salatu od krastavaca stavite u malu, plitku keramičku posudu i na sredinu položite okruglicu od slatko-kiselog džema od šljiva. Odozgo pospite pečenim kikirikijem i svježim korijandrom.





SLAVONSKI MED

[SLAVONSKI MED]

– HRVATSKA –

Najistočnija hrvatska regija, Slavonija, poznata je kao kolijevka hrvatske apikulture. Priča se da pčelarstvo u Slavoniji datira još iz vremena Rimskog Carstva, a prva udruga pčelara osnovana je još 1879. godine u glavnom gradu slavonske regije – Osijeku. Zahvaljujući ovoj, dugogodišnjoj tradiciji, slavonski se med smatra jednim od najboljih u Hrvatskoj.

„Slavonski med" proizvodi populacija autohtonih sivih pčela koje skupljaju nektar i sokove medonosnih biljaka i njihovih cvjetova i biljnih sokova. Te tvari pčele zgušnjavaju i pohranjuju u saće gdje ih ostavljaju da sazriju. Svoju čistoću ova vrsta meda duguje jedinstvenim slavonskim poljoprivrednim i okolišnim uvjetima. Čim prestanu učestali, hladni zimski vjetrovi, počinje ranoproljetni cvat voćaka i livadnog cvijeća. Vrlo topla ljeta koja slijede, idealna su za dozrijevanje poljoprivrednih usjeva.

Med se uglavnom proizvodi u malim količinama i služi kao izvor prihoda obiteljskim gospodarstvima, u kojima se umijeće apikulture prenosi s koljena na koljeno. Pčelari uglavnom rade s drvenim košnicama, a kao gorivo za dimljenje košnica rabe suhe izbojke prikupljene nakon rezidbe voćaka. Više od 400 pčelara godišnje proizvede više od 200 tona tog iznimno kvalitetnog proizvoda, uključujući vrste meda od bagrema, lipe, repice, suncokreta, kestena do medne rose hrasta sladunca. Koju god vrstu meda odabrali, u njoj ćete pronaći okuse slavonskih livada i šuma.







MATE JANKOVIĆ

POZNATI TELEVIZIJSKI ŠEF

Mate Janković nesumnjivo je jedan od najpoznatijih i najomiljenijih televizijskih šefova u Hrvatskoj. Tijekom dviju sezona bio je član žirija u emisijama *MasterChef Hrvatska* i programu *3, 2, 1 – kuhaj!* Godine 2015. imao je priliku voditi pokojnog Anthonyja Bourdaina u putopisno-gastronomskom programu *No Reservations* i gledateljima pokazati bogatstvo i gastronomske sličice hrvatske obale.

Prije toga Mate je radio u restoranima Bevanda u Opatiji, Plavi podrum u Voloskom i Baltazar u Zagrebu te u luksuznom hotelu Fairmont na Bermudskim otocima. Nedavno je objavio knjigu *Hrvatska kuharica*, u kojoj čitatelja vodi na odiseju kroz glasovite hrvatske proizvode i jela, u kojoj je prvi put okupio neke od najboljih hrvatskih šefova. Neskriveno se ponosi tradicionalnim proizvodima: „Ne možemo zaboraviti svoje naslijeđe i zemlju. Slavonski je med jedinstveni lokalni proizvod iz istočne Slavonije. Sa zadovoljstvom mu odajem priznanje.”

KRUMPIR-SALATA SA SLAVONSKIM MEDOM

SASTOJCI

- 200 g baranjskog kulena narezanog na ploške debljine 1 cm
- 1 kg mladog krumpira narezanog na polovice
- 100 ml ekstra-djevičanskog maslinovog ulja
- 2 sitno nasjeckane ljutike (lučice)
- 2 jušne žlice sitno nasjeckanog kopra
- 2 jušne žlice sitno nasjeckanog vlasca
- 2 jušne žlice senfa
- 1 jušna žlica slavonskog meda
- 2 režnja sitno nasjeckanog češnjaka
- sol i papar

Pećnicu zagrijte na 180 °C. Lim za pečenje prekrijte papirom za pečenje pa na njega razastrite ploške kulena. Pecite u pećnici 8 minuta, okrenite pa pecite još 8 minuta. Kulen izvadite iz pećnice i odložite u zdjelu.

Zatim zagrijte pećnicu na 220 °C. Krumpir rasporedite po limu za pečenje preko rastopljene masnoće iz kulena. Poškropite ih djevičanskim maslinovim uljem te začinite solju i paprom. Krumpir pecite u pećnici 15 do 20 minuta dok se ne ispeče.

Izvadite krumpir iz pećnice i pomiješajte s kulenom. Umiješajte sitno nasjeckanu ljutiku, kopar i vlasac.

Preljev priredite tako da pomiješate senf, med, češnjak i 100 ml maslinovog ulja. Krumpir-salatu prelijte ovim preljevom i dobro izmiješajte. Dodajte soli i papra prema ukusu i poslužite.





RISO NANO VIALONE VERONESE

[VERONSKA RIŽA SREDNJEG ZRNA ZA RIŽOTO]

– ITALIJA –

Kad govorimo o riži u Italiji, zapravo govorimo o rižotu. Riža se prvenstveno uzgaja na sjeveru Italije, gdje su značajke tla optimalne, a klima gotovo savršena.

Za rižoto je prikladno nekoliko sorti riže: Arborio, Carnaroli i Maratelli. Vjerojatno najcjenjenija sorta riže – „Nano Vialone" – uzgaja se isključivo na odobrenim površinama u veronskoj regiji. Njeno je puno ime „Riso Nano Vialone Veronese", a radi se o biljci vrste „japonica". Zrno mora biti srednje veličine, zaobljeno i poludugo, s izraženim „zubom", malo zadebljanom „glavom" i žućkasto-bijele boje. „Nano Vialone" je prikladan prvenstveno za rižoto jer ovaj varijetet riže pri kuhanju otpušta više škroba.

U veronskoj općini Isola della Scala, jednom od najznačajnijih područja kad je o uzgoju riže riječ, svake se godine održava *Fiera del Riso*. Taj je veliki festival u potpunosti posvećen riži i rižotu.







FRANCO ALIBERTI

ŠEF U RESTORANU TRE CRISTI

Franco Aliberti karijeru je započeo u dobi od šesnaest godina kada je napustio rodni grad i preselio se u terme Salsomaggiore. Studij je završio na Istituto Alberghiero i, tijekom ljetnih praznika, izučio umjetnost pripreme kolača u restoranu Massima Spigarolija. Tih je godina razvio pravu strast za kolačima.

„Kao dijete kod kuće sam pripremao deserte. To uvelike dugujem majci, kako to već biva u mnogim talijanskim obiteljima. *Mamma* bi mi dala komad tijesta da se igram s njim. Napravio bih pizzu ili buhtle. Moja se ljubav prema kolačima razvila iz vremena provedenog u igri i zabavi."

No, nije ostao samo na kolačima i slasticama od tijesta. Mladi je Aliberti otišao u Pariz, gdje je radio s Alainom Ducasseom i slavnim talijanskim šefom Gualtierom Marchesijem. Nakon četiri godine provedene u kuhinjama Massimiliana Le Calandrea u Padovi, 2012. godine primljen je u kuharski tim Massima Bottura u restoranu Osteria Francescana, gdje je 2013. počeo raditi kao šef za kolače. Slijedila su iskustva u drugim slavnim restoranima, poput La Présefa u Mantellu. Nedavno se zaposlio kao izvršni šef milanskog restorana Tre Cristi, gdje gotovo sve pripremaju s regionalnim proizvodima.

„Riža, odnosno – po definiciji – rižoto, jest sjevernotalijansko i milansko jelo. Na jelovniku imam ovaj rižoto jer uz male i originalne dodatke klasični recept može se podići na višu razinu", kaže šef Franco Aliberti.

RIŽOTO OD CRVENOG KUPUSA S DIMLJENOM RIBOM

SASTOJCI

pola glavice crvenog kupusa
0,5 g sode bikarbone
250 g riže Nano Vialone Veronese
ekstra djevičansko maslinovo ulje
sol i papar
dimljena riba (losos, pastrva, skuša) tanko narezana za carpaccio

Za kiselo vrhnje
200 g vrhnja
1 čajna žličica limunova soka
sol

U multipraktiku nasjeckajte crveni kupus, sok ostavite sa strane (preostali kupus možete ukiseliti).

U sok od crvenog kupusa dodajte sodu bikarbonu. To će biti naš ujušak.

Rižu Nano Vialone Veronese kratko popržite na maslinovu ulju, zatim dodajte vodu da prekrije rižu i nastavite kuhati. Nakon otprilike 7 minuta, dodajte ujušak od crvenog kupusa i nastavite kuhati dok riža ne omekša.

Zalijte maslinovim uljem i začinite solju i paprom. Dobit ćete plavkasti rižoto.

Vrhnje pomiješajte s limunovim sokom i posolite.

Na tanjur stavite dimljenu ribu, a na nju položite rižoto i ukrasite s nekoliko gruda kiselog vrhnja.





ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ – LOUKOUMI GEROSKIPOU

[LOKUM IZ GEROSKIPOUA]

– CIPAR –

Lokum („loukoumi") je jedna od najstarijih delicija koje se proizvode na Cipru. U zemljama Sredozemlja poznat je pod raznim nazivima, no danas je jedina zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) dodijeljena ovoj slastici pod nazivom „Λουκούμι Γεροσκήπου" („Loukoumi Geroskipou"). Ova posebna inačica podrijetlom je iz grada Geroskipoua, u oblasti Pafos na zapadnom Cipru.

Tu se još, zahvaljujući tradicionalnim načelima, može naći vrhunska kvaliteta. Na primjer, prema tradicionalnoj recepturi, bademi i med moraju biti iz Geroskipoua gdje se odvija i cjelokupan proces proizvodnje.

Kvalitetan lokum ne smije biti ljepljiv ni mekan. Kockice su želatinozne i vrlo prepoznatljive arome. Tradicionalni se lokum priprema s ružinom vodicom, a crveno se prehrambeno bojilo dodaje da bi slastici dalo prekrasnu boju. Umjesto šećera u prahu ciparski slastičari smiju dodati sušeni kokos, a u konačni proizvod smiju dodati orahe i čokoladu. Mogu se naći arome u rasponu od jagode, mandarine i bergamota do pistacije, vanilije i banane.







WAJDI TALHOUK

ŠEF-SLASTIČAR U SLASTIČARNICI CHALET DOUX

Wajdi Talhouk napustio je rodni Libanon u dobi od 21 godine u potrazi za poslom. Željan putovanja i širenja vidika, živio je i radio u Dubaiju, Moskvi i Škotskoj, gdje je radio u prestižnim kućama poput Castle Terrace i The Caledonian, a zatim i u poznatoj pekari The Bread Winners. Wajdi Talhouk specijalizirao se za fine slastice i konačno vratio na Cipar ne bi li tamo ostvario svoj san – pokrenuo vlastiti biznis pod imenom Chalet Doux. „U početku smo željeli krenuti lagano. Pripremali smo eklere, voćne torte, tortu ‚Opera' i, ujesen, kolač od kestena. Nisam htio spravljati pedeset različitih slastica od kojih bi tek nekoliko bilo izvrsno, a ostale osrednje. Lokum se na Cipru često poslužuje na vjenčanjima, kao desert za uzvanike, ali može se poslužiti i uz kavu ili čaj. Tradicionalni ciparski lokum priprema se s ružinom vodicom, ali pripremamo ga sa svim mogućim aromama – limunom, vanilijom, bergamotom, narančom ... Birajte."

MAKARONI S „LOUKOUMIJEM”

SASTOJCI

28 kom lokuma
25 g mljevenih badema
175 g šećera u prahu
prstohvat crvene prehrambene boje
90 g bjelanjaka
75 g kristalnog šećera

Za pripremu makarona idealan je kuhinjski robot. U posudu robota stavite mljevene bademe, šećer u prahu i prehrambenu boju te dobro izmiješajte.

U mikseru, pri srednje velikoj brzini, istucite bjelanjke s kristalnim šećerom.

Smjesu s bademima umiješajte u snijeg od bjelanjaka dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Tijesto treba biti gustoće nalik lavi.

Vrećicu za ukrašavanje napunite tijestom i na silikonsku podlogu na limu za pečenje istiskujte kružiće promjera 3 cm.

Udarite dvaput limom za pečenje o ravnu podlogu da istisnete mjehuriće zraka iz tijesta pa sve ostavite stajati 30 minuta.

Pecite 19 minuta u pećnici zagrijanoj na 140 °C.

Iz lokuma izrežite krugove promjera 4 cm i stisnite ih između dviju polutki makarona. Po ovom receptu izradit ćete otprilike 28 makarona.





LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI

[SUHI SIVI GRAŠAK]

– LATVIJA –

Latvija je smještena na sjeveroistoku Europe. To je jedna od tri baltičke zemlje. Njen smještaj i s njim povezana klima uvelike su odredili njenu gastronomsku baštinu. Krajolik je savršen za uzgoj krumpira i niz raznih žitarica.

Tijekom devedesetih godina prošlog stoljeća poljoprivrednici su počeli eksperimentirati s organskim uzgojem. To je jedan od glavnih razloga zašto latvijsko tržište kvalitetnih proizvoda još uvijek bilježi rast. Samo 2015. nekoliko je takvih proizvoda dobilo zaštićenu europsku oznaku izvornosti. Među njima je i „Latvijas lielie pelēkie zirņi", suhe sjemenke lokalne mahunarke *retrija*. Ta se mahunarka nalik grašku u Latviji uzgaja od 18. stoljeća, ali tek je posljednjih godina njena popularnost u porastu. Klima i zemljopisni položaj savršeni su za uzgoj ove mahunarke karakteristične sive boje i mramornih šara. Tekstura spravljenog graška je brašnasta, a okus je istinski umami, s blago slatkastim suokusom. Sivi se grašak često jede u božićno doba, kada se poslužuje uz komade slanine.







JURIS DUKAĻSKIS

ŠEF U RESTORANU RESTAURANT 3

U ranim devedesetima mladi šefovi morali su početi tražiti novi identitet. Naravno, bilo je i tada restorana u Latviji, ali njihov je cilj bio nahraniti goste umjesto da im nude užitak ili stvaraju gastronomske doživljaje s dodanom vrijednošću. Bilo je vrlo jeftino jesti vani, a posjet restoranu bio je pitanje učinkovitosti. Ne samo da su se obroci često dijelili, već je to nerijetko bio slučaj i sa stolovima, sve dok i zadnja stolica ne bi bila popunjena.

Juris Dukaļskis: „Bilo je vrijeme da počnemo razmišljati o sastojcima koje možemo sami proizvesti, kao i o organskoj poljoprivredi. To je filozofija na kojoj počiva Restaurant 3. Neprestano tražimo nove proizvode do kojih industrijalizacija i ljudske intervencije još nisu doprle. Svoje proizvode i namirnice pažljivo biramo, a posebnu pažnju posvećujemo njihovom podrijetlu. Rado dijelimo svoje ideje tako da naša djeca jednog dana mogu živjeti u svijetu boljem od našeg."

Dukalskisov Restaurant 3 utjelovljuje te ideje. Šef kuha po receptima koje naziva „Novom latvijskom kuhinjom" – svježom, ukusnom, zdravom i uvijek poticajnom za lokalne uzgajivače i proizvođače. „Mahunarke u ovom jelu savršen su primjer toga."

Restaurant 3 – www.restaurant3.lv

OKRUGLICE OD „LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI”

SASTOJCI

300 g suhog sivog graška („Latvijas lielie pelēkie zirņi”)
150 g kuhanog krumpira
30 g sitno nasjeckanog luka
100 g nasjeckanih vrganja
60 g nasjeckane slanine
50 g maslaca od konoplje ili običnog maslaca
100 g kiselog vrhnja
5 g usitnjene suhe koprive (neobvezno)
sol

Namočite sivi grašak preko noći.

Kuhajte ga dok ne omekša i pomiješajte s kuhanim krumpirom.

Sameljite grašak i krumpir nekoliko puta u stroju za mljevenje mesa. Smjesu odložite u zasebnu zdjelu.

Popržite sitno nasjeckani luk, vrganje i slaninu u dubljoj tavi dok poprime smećkastu boju.

Umiješajte ih u smjesu graška i krumpira.

Dodajte maslac od konoplje, posolite i dobro izmiješajte.

Od priređene smjese napravite okruglice i poslužite ih s kiselim vrhnjem (*nije ih potrebno peći!*). Za kraj, jelo pospite usitnjenom sušenom koprivom.

Uz ovo jelo savršeno pristaje lokalno latvijsko pivo.





DAUJĖNŲ NAMINĖ DUONA

[RAŽENI KRUH IZ DAUJENAIA]

– LITVA –

„Daujėnų naminė duona" tradicionalan je domaći kruh koji se od pamtivijeka proizvodi u sjevernolitavskom selu Daujėnai. Povijest ovog kruha počinje u 17. stoljeću.

Raž fermentira u hrastovim koritima, a zatim se peče u pećima, na vrućem ugljenu. Svako korito tijestu daje prepoznatljiv okus i ono se prenosi s koljena na koljeno. To osigurava jedinstvenu aromu i domaći proizvod koji utjelovljuje tradicije prelijepe i mistične Litve.

Kruh iz sela Daujėnai mekan je, taman, fine teksture, te privlačnog slatkokiselkastog okusa karakterističnog za raženi kruh. Smjesi brašna, vode, šećera i soli dodaju se samo sjemenke kima. Kruh može težiti između 4 i 10 kilograma. Taj se kruh u Litvi poslužuje prvenstveno u posebnim prigodama, kao što su festivali, vjenčanja i krštenja, kada se često ukrašava simbolima snage, vjernosti i poniznosti. Godine 2014. kruh „Daujėnų naminė duona" upisan je na popis proizvoda sa zaštićenim zemljopisnim podrijetlom.







DEIVYDAS PRASPALIAUSKAS

ŠEF U RESTORANU AMANDUS

Šef Deivydas Praspaliauskas karijeru je započeo kao perač posuđa, ali do svoje dvadesettreće već je radio u kuhinji svog vlastitog restorana, Lauro Lapas. Godine 2014. otvorio je i danas popularan bistro Bistro 1 Dublis u glavnom gradu Vilniusu, koji je godinu kasnije prerastao u restoran Dublis, ambiciozniji, s većim timom i višim standardima. Praspaliauskas je višekratno osvajao naslov najboljeg litavskog šefa te 2013. osvojio kup Baltic Culinary Star, pa ponovio taj uspjeh 2015. kao kapetan tima.

„Oduvijek sam sanjao o mjestu gdje ću moći ostvariti svoje kulinarske ideje i duže vrijeme eksperimentirati", kaže ovaj šef. „Moji su izvori nadahnuća različiti: četiri godišnja doba, umjetnička djela iz galerije Grafo u Vilniusu i, naravno, osmjesi naših gostiju. Sretan sam što mogu improvizirati, čak i kada sam sam na pozornici."

Ovaj dugoročni eksperiment nastavlja se u Deivydasovom restoranu Amandus, gdje možete uživati u ekskluzivnom jelovniku vrhunskih kuhara s bogatom ponudom lokalnih proizvoda. Na njemu se ponekad nađe i slasni litavski kruh. „Na našem se jelovniku nalazi jelo s ciklom i heljdinim kruhom, maslacem od lješnjaka i lješnjacima. Desert predstavljen u ovoj knjizi slađa je inačica tog jela."

Restoran Amandus – www.amandus.lt

CIKLA S RAŽENIM KRUHOM I CRNIM RIBIZOM

SASTOJCI

Za nadjev

50 g „Daujėnų naminė duona" (raženi kruh), prepržen

50 g prženih lješnjaka

20 g maslaca

Za kremu od jogurta

50 g jogurta

50 g crnog ribiza

50 g javorova sirupa

prstohvat soli

50 g vrhja

Za ciklu

100 g cikle

20 g izbistrenog rastopljenog maslaca

50 g mlijeka

50 g zgusnutog (kondenziranog) mlijeka

30 g crnog ribiza

30 g skute (ricotte)

Za puslicu (snijeg)

120 g bjelanjaka

180 g šećera

10 g kukuruznog gustina

10 g limunova soka

100 g sitno sjeckanih lješnjaka

Nasjeckajte kruh i lješnjake na komadiće. Rastopite maslac i zajedno prepržite kruh „Daujėnų naminė duona" i lješnjake dok ne poprime zlatnosmeđu boju.

Pomiješajte jogurt s crnim ribizom i javorovim sirupom te začinite s malo soli. Tucite slatko vrhnje dok ne dobijete čvrst šlag. Pomiješajte ga sa smjesom od jogurta.

Nasjeckajte ciklu i prepržite je u izbistrenom rastopljenom maslacu.

Ciklu zatim zakuhajte u mlijeku i kuhajte na slaboj vatri 8 do 9 minuta.

Dodajte zgusnuto mlijeko zajedno s crnim ribizom i skutom (ricottom) pa mješavinu ostavite na vatri 5-6 minuta da se zgusne.

Ohladite je u hladnjaku, a zatim dodajte 30 g mješavine kruha i lješnjaka.

Bjelanjke tucite dok se ne počnu oblikovati čvrsti vrhovi. Pomiješajte šećer i kukuruzni gustin pa smjesu postupno dodajte snijegu od bjelanjaka. Dodajte limunov sok i lješnjake.

Puslicu od bjelanjaka (*meringue*) pecite 2 do 2 ½ sata u pećnici na 120 °C.

Jelo poslužite tako da napravite bazu od cikle na koju ćete staviti grudu kreme od jogurta, pa na nju ostatak mješavine kruha i lješnjaka i povrh svega komad puslice (meringue).





BEURRE ROSE

– VV LUKSEMBURG –

„Beurre rose – Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg", maslac je iznimne kvalitete s oznakom zaštićene izvornosti, proizveden isključivo s državnim pečatom Velikog Vojvodstva Luksemburg.

Svoju vrhunsku kakvoću ovaj maslac može zahvaliti specifičnostima flore i travama koje rastu na području gdje krave pasu, ali u tome važnu ulogu igraju i način bućkanja maslaca i kakvoća svježeg vrhnja. U procesu proizvodnje upotrebljava se samo kiselo vrhnje. Ne dodaje se sol.







LÉA LINSTER

ŠEFICA U RESTORANU LÉA LINSTER

Léi Linster nije uvijek bilo lako izboriti svoje mjesto kao žena tijekom 1980-ih u svijetu gotovo potpuno rezerviranom za muškarce i pod muškom dominacijom. Međutim, doslovno je bilo zapisano u zvijezdama: Léa Linster bila je predodređena da postane „velika dama" luksemburške gastronomije. Nakon što je nekadašnji cafe-restoran svojih roditelja pretvorila u hram gastronomije, 1987. dobila je svoju prvu Michelinovu zvijezdu. Dvije godine kasnije pobijedila je na svjetskom kulinarskom prvenstvu i osvojila najveću nagradu – Bocuse d'Or. Léa Linster jedina je žena nositeljica ovog prestižnog odlikovanja do današnjeg dana.

Godine 1991. otvorila je svoj drugi restoran Kaschthaus gdje nastavlja promicati luksemburšku gastronomiju. Godine 1996. postala je ponosna vlasnica vinograda u okolici Remicha na rijeci Mosel. Slijedila je, 2010., moderna zalogajnica Pavillon Madelaine te godinu kasnije prodavaonica delicija Delicatessen, koja nudi široku paletu lokalnih gastronomskih dragulja. Léa Linster ikona je luksemburške gastronomije. Ponosna na Beurre rose – jedan od krunskih dragulja u kruni ovog malog Velikog Vojvodstva. „Jedinstveni poljoprivredni proizvod, savršen izraz našeg brežuljkastog krajobraza na granici kultura u srcu Europe."

Restoran Léa Linster – www.lealinster.lu

BISCUIT DE SAVOIE

SASTOJCI

Za kremu s maslacem

150 g šećera
50 ml vode
2 žumanjka
2 jaja
250 g „Beurre rose" (maslac, omekšan)
2 kratke espresso kave

Za biskvit

6 jaja; razdvojiti žumanjke od bjelanjaka
175 g šećera
75 g brašna
75 g gustina
prstohvat soli
250 g badema u listićima
1 komad maslaca
50 g šećera

Šećer za kremu s maslacem, zajedno s vodom, rastopite i zagrijte do temperature karamelizacije – 120 °C. Žumanjke i cijela jaja izmiješajte u kuhinjskom robotu. Izmiješanim jajima, uz neprestano tučenje metlicom, postupno dodajte karamel. Mješavinu s jajima nastavite tući metlicom dok se potpuno ne ohladi. Žlicu po žlicu dodajte „Beurre rose" i nastavite tući dok ne dobijete meku kremu. U kremu dodajte espresso kavu.

Za biskvit istucite žumanjke zajedno sa 75 g šećera. Pomiješajte brašno i gustin pa mješavinu prosijte. Istucite bjelanjke sa 100 g šećera i prstohvatom soli dok ne dobijete čvrst snijeg. Žumanjke umiješajte u mješavinu brašna i gustina, a zatim umiješajte snijeg od bjelanjka. Pažljivo izmiješajte. Namastite dva lima za pečenje – jedan promjera 25 cm, drugi promjera 18 cm.

Biskvit pecite 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 175 °C. Ostavite biskvit u limu dok se ne ohladi. Svaki biskvit presijecite vodoravno u 3 sloja, pa svaki sloj namažite kremom od maslaca. Listiće badema kuhajte u smjesi maslaca i šećera dok se ne karameliziraju. Kolač izvana prekrijte listićima badema.

Manji kolač stavite na veći i sve namažite kremom od maslaca.





GYULAI KOLBÁSZ

[GYULSKA KOBASICA]

– MAĐARSKA –

Mađarska gastronomija odlikuje se brojnim vrstama kobasica. Najpoznatija je „Gyulai kolbász" koju krasi prepoznatljivi okus koji može zahvaliti dimljenju i višetjednom dozrijevanju u posebnoj, lokalnoj klimi.

„*Gyulai kolbász*", koji uživa zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla, nazvan je po mađarskom gradu Gyuli. Sadrži svinjsko meso, svinjsku mast, češnjak, papar, sol, slatku i ljutu mljevenu crvenu papriku. Usitnjena se mješavina puni u svinjska crijeva, dimi na bukovini i dozrijeva obješena na zraku.

Europska zaštićena oznaka propisuje i da kobasica mora biti duga 18 do 26 cm i mora se prodavati u paru. Na površini *kolbasza* ne smije biti plijesni. Kobasice se lako režu i odlikuju se pikantnom, dimljenom aromom. Mađari je rado poslužuju na kriški kruha ili dodaju u rakott krumpli – jednostavno jelo od krumpira i jaja. Ova je kobasica savršena i za inovativna i originalna jela, onako kako ju je Eszter Palágyi primijenila u svom receptu.







ESZTER PALÁGYI

ŠEFICA U RESTORANU COSTES

Godine 2010., kada je osvojio prvu Michelinovu zvijezdu u Mađarskoj – priznanje koje nosi i danas, restoran Costes bio je pod vodstvom portugalskog šefa Miguela Roche Vieire. Godine 2015. palicu je preuzela dotadašnja podšefica Eszter Palágyi. Prije povratka u Budimpeštu, kamo je došla raditi u Costes, već je radila u raznim europskim restoranima najviše razine, uključujući Robuchon i Taubenknobel.

„Još se sjećam svog prvog dana u kuhinji", prisjeća se. „U prvih sat vremena porezala sam prst. Nisam znala ni držati nož. Sad mislim da počinjem dobro poznavati sastojke. Mogu s njima raditi i iz njih izvući ono najbolje." Godine 2016. Eszter Palágyi osvojila je titulu šefa godine u Mađarskoj i to joj nije bila posljednja. Titulu je osvojila čak tri puta, a tek je u svojim ranim tridesetima. Novinari ju slave jer radi s lokalnim mađarskim proizvodima, često na maštovit i kreativan način, a to je nešto što gosti jako cijene. „Nekoć smo sve dovozili iz Francuske. Sada konačno patku možemo nabaviti iz Kunsaga i marinirati je u tokajcu. Slično je sa somom iz jezera Fertö. A ‚gyulska kolbasica' bar jednako dobra kao i poznatiji suhomesnati proizvodi. Time se jako ponosimo."

Costes Restaurant – www.costes.hu

PRIGRIZAK S GYULSKOM KOBASICOM

SASTOJCI

1 paket „brik” listova od tijesta
220 g narezane gyulske kobasice („*Gyulai kolbász*”)
70 g slatkog vrhnja
4 sitno nasjeckana tvrdo kuhana jaja
250 g mekog, blago slanog maslaca
10 g dižonske gorušice (senfa)
sol i papar

„Brik” listove od tijesta izrežite na mjeru. Trebat će vam dva lista po porciji.

U Costesu pravimo zabavne oblike poput obrisa svinje, ali uobičajeni mali krugovi bit će sasvim prikladni.

Oblikovane listove premažite maslacem i pecite ih na 175 °C 15 minuta dok ne poprime zlatnosmeđu boju.

Pažljivo izmiješajte preostale sastojke i začinite solju i paprom.

Na jedan od oblikovanih listova i prekrijte ga drugim.





GOZO

[GOZANSKO VINO]

— MALTA —

Je li Odisej s nimfom Kalipso pio gozansko vino? Je li to vino bilo razlog odgađanja njegova povratka na Itaku?

U svakom slučaju, čarobna kombinacija ilovastog tla i gozanske klime proizvodi mitsko vino. U tom procesu, uz sunce, ključnu ulogu igra vjetar. Vjetar donosi obilje soli sa Sredozemnog mora. Ona se nalazi čak i u rosi tijekom ključnih ljetnih mjeseci. Ovdje možete pronaći lokalne sorte grožđa kao što su Girgentina i Gellewza, ali i međunarodne, raširene sorte poput Chardonnaya, Merlota i Shiraza mogu ovdje uspijevati.

Na Maltinom manjem sestrinskom otoku Gozu, crna, bijela i rosé vina nose oznaku zaštićenog podrijetla. To znači da se ta vina smiju proizvoditi samo od grožđa uzgojenog na određenom lokalitetu.







RAMONA FARRUGIA PRECA

ŠEFICA U RESTORANU PALAZZO PRECA

Sestre Preca, Ramona i Roberta, radile su zajedno u obiteljskom restoranu Tal-Familja u Marsascali. U svojim dvadesetima, nakon što su većinu djetinjstva provele u očevoj kuhinji u znamenitom King's Own Band Clubu u Valletti, već su bile „gastronomske veteranke". Upravo su ondje, pod budnim okom svoga oca Charlesa, nasjeckale svoje prve stručke peršina i pregršte kapara i maslina. U Marsascali kod Ramone je dozrijevala jaka želja da stvori novo gastronomsko okupljalište. Ispostavit će se da će to mjesto postati palača iz 16. stoljeća, Palazzo Preca, smještena u Ravnoj ulici u srcu Vallette. To je ujedno i mjesto gdje ćete upoznati srce kulinarskog genija sestara Preca. Nalazi se nadomak mora koje daruje ribu, školjkaše i rakove. Gozo je pak prekoputa, s druge strane kanala, gdje crpe inspiraciju iz prekrasnih, čvrstih grozdova. „Moja kuhinja predstavlja dušu malteške mediteranske kuhinje", kaže Ramona. „Školjkaši, vino s Goza, češnjak, svježe bilje – jelo koje na stol donosi čarobnu gozbu."

Restoran Palazzo Preca – www.palazzoprecavalletta.com

ŠKOLJKAŠI S GOZOM

SASTOJCI

4 češnja češnjaka, zgnječena ili sitno nasjeckana
48 velikih očišćenih vongola
250 ml gozanskog chardonnaya
250 g nasjeckanih cherry rajčica
sol i papar
svježe začinsko bilje (metvica, bosiljak, itd.)
2 jušne žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
1 naranča

U malo maslinovog ulja, u pokrivenom velikom loncu, na srednje velikoj vatri pirjajte češnjak.

Češnjaku dodajte Gozo (vino) i zagrijte do vrenja.

Zatim u temeljac dodajte školjke i cherry rajčice.

Pokrijte lonac i kuhajte školjke pet do šest minuta, dok se ne otvore. Bacite sve školjke koje se nisu otvorile.

Začinite solju i paprom.

Ukrasite i začinite svježim začinskim biljem i kriškom naranče pa poslužite s kruhom i bijelim gozanskim vinom.





NOORD-HOLLANDSE GOUDA

[SJEVERNOHOLANDSKA GOUDA]

– NIZOZEMSKA –

Od kraja ožujka sve do rujna, tko god posjeti središte nizozemskog grada Alkmaara u petak ujutro, neće povjerovati svojim očima: nosači sira odjeveni u tradicionalne nošnje hodaju amo-tamo i na posebnim nosilima prenose do osam golemih kolutova sira.

Na trgu Waaglplein u središtu grada sirom se trguje još od srednjeg vijeka. Pod budnim okom vagača, nosači donose sir na velike vage. Trgovci i kušači na trgu odlučuju o kvaliteti donesenog sira i licitiraju plješćući dlanovima.

Mlijeko koje se koristi za proizvodnju ovog sira dobiva se od krava koje 120 dana u godini, od proljeća do jeseni, šest sati dnevno provedu na ispaši. Njihovo se mlijeko u sirani zgušnjava (siri) bakterijskim kulturama i sirilom. Usireno se mlijeko zatim reže u komade svježeg sira, koji se potom stišću u drvene kalupe koji siru daju oblik i omogućuju ocjeđivanje vode. Sir se zatim potapa u salamuru i šalje u skladište. Ondje kolutovi sira, pri temperaturi od 12 do 15 °C, dozrijevaju na drvenim policama. Redovito se prevrću tako da zadrže oblik. Zatim se prekrivaju oblogom od parafina koja sprečava stvaranje plijesni. To je demonstracija zanata na kojem počiva proizvodnja sira u Sjevernoj Holandiji (pokrajina u Nizozemskoj) koja nosi oznaku ZOI-ja.







JONNIE BOER

ŠEF U RESTORANU DE LIBRIJE

Jonnie Boer postao je šef u restoranu De Librije u Zwolleu kada su mu bile tek 24 godine. Preuzeo ga je s partnericom Thérèse nekoliko godina kasnije. Svojom prvom Michelinovom zvijezdom De Librije ovjenčan je 1993. Druga je zvijezda uslijedila 1999. i tako je Jonnie postao najmlađi šef s dvije zvijezde u Nizozemskoj. Pet godina kasnije De Librije je bio drugi restoran nositelj tri Michelinove zvijezde u Nizozemskoj.

Jonnie i Thérèse: „Jedemo i pijemo svaki dan, ali bismo tu svakodnevnu potrebu htjeli pretvoriti u slavlje i pozivamo vas da s nama podijelite ljubav prema dobroj hrani i slasnim vinima. Oboje smo odrasli u ovom kraju, u svijetu gdje smo mogli uloviti smuđa, ubrati metvicu, brati divlje vrganje i lisičarke ili sjesti u *punt* i mamiti patke. *Punt* je tradicionalni čamac ravnog dna, koji se ponajviše rabi za lov na divlje patke i guske u barama i jezerima pokrajine Overijssel. Ova vrsta bare naziva se i *kooi* (decoy = mamac za divlje patke). Kako onda da se ne zaljubite u sve ove divne proizvode poput fantastičnih sireva koje ovdje proizvodimo? Mnogi vjeruju da je naša specijalnost kuhanje s regionalnim proizvodima, ali mi vjerujemo da smo posebni baš zato što nemamo takve specijalitete. Kad kuhate sa srcem i dušom, sa stvarnim osjećajima, sve se pretvara u specijalitet."

Restoran De Librije – www.librije.com

TJESTENINA S JEGULJOM I ZRELIM SIROM

SASTOJCI

400 g tjestenine (npr. špageti ili linguine)
2 sitno nasjeckane lučice
3 režnja češnjaka, sitno nasjeckana
maslinovo ulje
sol
svježe mljeveni bijeli papar
2 dimljene jegulje, očišćene, narezane na kockice
pola mladog luka, nasjeckanog na kolutiće
3 rajčice, bez kožice i sjemenki, narezane na kockice
75 g zrelog sira „Noord-Hollandse Gouda" (sjevernoholandska Gouda)
3 jušne žlice nasjeckanog peršina

Tjesteninu skuhajte „al dente" u puno posoljene vode.

Nakratko isperite tjesteninu pod mlazom hladne vode.

Lučice i češnjak prepržite na izdašnoj podlozi od maslinova ulja dok ne postanu prozirni.

Dodajte tjesteninu. Dobro sve podgrijte, posolite i popaprite.

U zdjeli pomiješajte tjesteninu, komadiće jegulje, mladi luk i rajčicu.

Naribajte zrelu sjevernoholandsku Goudu preko svega i ukrasite sitno nasjeckanim peršinom. Slatkasti, orašasti okus sira zaokružuje okus ovog jela.





STEIRISCHE KÄFERBOHNE

[ŠTAJERSKI GRAH]

– AUSTRIJA –

Grahorice spadaju među najstarije usjeve na svijetu. Već u 16. stoljeću konkvistadori su u Španjolsku i Englesku s američkog kontinenta donijeli grah.

Tijekom sljedećih stotinu godina ta se biljka proširila europskim kontinentom. Ova sorta graha otpornija je na hladnoću od ostalih sorti i zato preživljava u regijama s oštrim zimama i vlažnim ljetima. Od 19. stoljeća ovaj se grah uzgaja i u jugoistočnom dijelu austrijske pokrajine Štajerske. Njegove sjemenke imaju karakterističnu nježnu, kremastu teksturu i blag okus. Visoka kvaliteta graha rezultat je plodnog i vrlo pogodnog tla koje se prostire širom geotermalne i vulkanske regije koja obuhvaća područja gradova Bad Radkersburg, Leibnitz, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Weiz i Graz. Štajerski grah nosi zaštićenu oznaku izvornosti od 2016. godine.









ANA HAUMER I VALENTIN GRUBER-KALTEIS

POKRETAČI PROJECTA KOCHNOMADEN

Ana Haumer i Valentin Gruber-Kalteis među najboljim su austrijskim šefovima. Ovaj par zajedno radi u savršenom skladu, kako u kuhinji, tako i izvan nje, što se odražava u njihovoj prirodnoj kuhinji koja im je brzo donijela prvu Michelinovu zvijezdu. U okviru svog projekta „Kochnomaden", vještini kuhanja i prirodi u čast, mjesečno organiziraju događanje – pop-up koncept.

Njihova je kulinarska filozofija po svemu moderna, sezonska i bezvremenska kreacija usmjerena na lokalne proizvode. Po tom je pitanju Austrija zemlja bezbrojnih kulinarskih mogućnosti. „Nama je kuhanje sa sastojcima poput štajerskog graha ili bučinog ulja iz iste regije sasvim normalno. Nikako drugačije to ne bismo ni radili." Rad u kuhinji njihov je posao iz snova. Raspravljaju te zajedno stvaraju i dizajniraju sve svoje recepte i jela. „Upoznali smo se u kuhinji i od tada stalno radimo zajedno tako da smo navikli gledati jedno drugog 24 sata dnevno." Ana i Valentin obično dolaze zajedno, u praktičnom pakiranju „dva u jedan".

Kochnomaden – www.kochnomaden.com

MARINIRANI SVINJSKI OBRAZI S GRAHOM, ŠILJATIM KUPUSOM I BUČINIM ULJEM

SASTOJCI

1 kg ili 8 malih svinjskih obraza
2 litre vode
100 g soli
100 g soli za salamuru
4 jušne žlice šećera
nekoliko zrna crnog papra
nekoliko listova lovora
nekoliko zrna gorušice
200 g luka
200 g mrkve
200 g celera
40 g koncentrata rajčice
½ litre bijelog vina
2 litre telećeg temeljca
1 jušna žlica kukuruznog gustina
40 g prženih sjemenki bundeve
1 ne preslatka jabuka (npr. gala)
240 g „Steirische Käferbohne" (štajerskog graha – ostaviti preko noći da se namače)
20 g maslaca
50 g štajerskog bučinog ulja
4 velika lista šiljatog kupusa
1 jušna žlica usitnjene pržene slanine

Odstranite tetive i ovojnice sa svinjskih obraza. Otopite sol, sol za salamuru i šećer u hladnoj vodi. Začinite paprom, lovorovim listom i sjemenkama gorušice. Obraze ostavite da se mariniraju u salamuri 3-4 dana, a mješavinu dobro poklopite. Izvadite obraze iz salamure i temeljito ih operite. Mrkvu i celer nasijecite na kockice od oko 2 cm. Mrkvu i celer prepržite na maslacu dok ne poprime zlatnosmeđu boju, a zatim dodajte luk. Dodajte koncentrat rajčice i popržite nekoliko sekundi. Dodajte bijelo vino i kuhajte dok se ne zgusne. Ovu mješavinu zajedno sa svinjskim obrazima stavite u posudu za pečenje od lijevanog željeza ili vatrostalnog stakla.

Prelijte telećim temeljcem, poklopite i pecite 90 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Namočeni Steirische Käferbohne skuhajte u loncu, u svježoj vodi. Na suhoj tavi prepržite sjemenke bundeve te ih sitno nasjeckajte. Izvadite svinjske obraze iz lima za pečenje, a umak propasirajte kroz fino sito u lonac. Pomoću gustina (kukuruznog škroba), ugustite umak do željene gustoće. U ovom koraku nije potrebno soliti – zaostalo je dovoljno soli iz salamure. Jabuku nasijecite na kockice i na tavi ju, na malo maslaca, pirjajte zajedno s grahom. Jabuku malo posolite, dodajte bučino ulje i malo vode pa polako, na slaboj vatri, ugustite.

Listove šiljatog kupusa ispržite u vrućem ulju, zatim dodajte malo vode i nastavite kuhati dok ne omekšaju. Blago posolite. Grah poslužite na lijepom malom tanjuru. Dodajte nekoliko svinjskih obraza i listova šiljatog kupusa. Pospite sjemenkama bundeve i komadićima pržene slanine pa preko svega prelijte nekoliko žlica umaka.





JABŁKA GRÓJECKIE

[JABUKE IZ GROJECA]

– POLJSKA –

Jabuke iz poljske regije Grojec plodovi su kraljevskog porijekla, bar tako kaže predaja. Kraljica Bona Sforza Aragonska poklonila ih je svom suprugu, kralju Žigmundu I. Starom.

Porijeklom Španjolka, kraljica je bila strastvena vrtlarica. Posjedovala je impresivan broj zasađenih voćnjaka koji su bili temelj za uzgoj jabuka u Poljskoj.

Ime „Jabłka grójeckie" registrirano je kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) u Europskoj uniji. Uzgaja se dvadeset i sedam sorti, među kojima su najzastupljenije gala, gloster, jonagold, zlatni delišes, crveni jonaprinc i ligol. Mikroklima i tlo osiguravaju da u sezoni pred berbu noćne temperature ostaju relativno niske. To plodovima daje njihov jedinstven karakter. Prekrasni crvenkasti preljev unutar jabuka doprinosi privlačnosti ploda, ali i odražava veći sadržaj pigmenata u kori.






ROZBRAT

BARTOSZ SZYMCZAK

ŠEF U RESTORANU ROZBRAT 20

Bartosz Szymczak rođen je u Gdinju, nedaleko od Gdanjska, na obalama ponekad nemirnog Baltičkog mora. Iskustvo je stekao u Londonu, u kuhinjama restorana Bleeding Heart, Arbutus i The Cow. „Najljepši trenutak bio mi je prvi dan u kuhinji s Tomom Aitkensom, čovjekom koji je osmislio uspješne koncepte kao što je, na primjer, Tom's kitchen. To je bila lekcija iz gastronomije u kojoj sam pronašao sebe i u sebi razvio ljubav prema namirnicama i sastojcima." Bartosz je zatim radio kao podšef u restoranu Typing Room Leeja Westcotta, zatim s Jamesom Sharmanom otvorio pop-up restoran Noma u Hong Kongu iz kojeg je proizašao projekt One Star House Party. Od 2016. radi u restoranu Rozbrat 20, gdje na stol donosi modernu i kreativnu poljsku gastronomiju. „Naš je moto: *hrabrost, ludost i jedinstveni okus*", šali se šef. „Radimo s čak osam različitih sezona od kojih svaka ima odgovarajući jelovnik. Od zimskog sna u siječnju i veljači, do babljeg ljeta u listopadu i božićnog doba u prosincu. Svaki jelovnik ističe regionalne proizvode, poput jabuka iz Grojeca i jela poput pierogija (vrsta raviola) s ljutim kobasicama i korabom."

Rozbrat 20 – www.rozbrat20.com.pl

PITA OD JABUKA SA SLADOLEDOM OD KISELOG MLIJEKA

SASTOJCI

1 kg jabuka iz Grojeca („jablka grójeckie”, na primjer zlatni delišes, narezane na kockice
100 g grožđica
100 g šećera
100 g maslaca
10 g mljevenog cimeta
1 štapić vanilije

Za mrvice
125 g brašna
125 g maslaca
100 g smeđeg šećera
90 g kristalnog bijelog šećera
125 g mljevenih badema

Za sladoled od kiselog mlijeka
60 g punomasnog mlijeka
280 g punomasnog slatkog vrhnja
sjemenke iz 1 štapića vanilije
200 g šećera
120 g žumanjaka
470 g kiselog mlijeka

Za podlogu za pitu
250g maslaca
400 g šećera
60 g ulja arašida
10 g ekstrakta vanilije
4 jaja
560 g brašna
24 g praška za pecivo

Za maslac s bademima
125 g mekog maslaca
125 g šećera
125 g mljevenih badema
125 g jaja

Na maslacu popržite jabuku narezanu na kockice, grožđice i šećer i začinite cimetom i vanilijom. Ostavite da se hladi. Iscijedite sok, ukuhajte ga do gustoće sirupa i vratite u jabuke.

Sastojke za mrvice izmiješajte i pecite u zagrijanoj pećnici na 170 °C 4 do 6 minuta ili dok ne poprime zlatnosmeđu boju.

Pomiješajte mlijeko s punomasnim slatkim vrhnjem i sjemenkama vanilije. Smjesu zagrijte do vrenja. Kuhajte ju ispod temperature vrenja 1 sat i procijedite kroz sito.

Sa šećerom i žumanjcima napravite paradižet i ohladite na 40 °C, a zatim vrlo postupno dodajte kiselo mlijeko. Ostavite da se ohladi, a zatim obradite u aparatu za sladoled.

Za pripremu podloge za pitu, izmiješajte maslac, šećer, ulje arašida i ekstrakt vanilije. Dodajte jaja, brašno i prašak za pecivo pa dobro izmiješajte da dobijete čvrsto tijesto. Ohladite u hladnjaku, a zatim razvaljajte i položite na lim za pečenje pite. Tijesto bez nadjeva pecite u zagrijanoj pećnici na 165 °C 10 do 15 minuta ili dok ne poprimi zlatnosmeđu boju.

Na kraju izmiješajte omekšani maslac sa šećerom i postupno dodajte mljevene bademe i jaja.

Podlogu za pitu prekrijte trećinom maslaca s bademima pa ostatak pite nadjenite mješavinom od jabuka. Rasporedite mrvice preko jabuka te preostali maslac s bademima premažite preko njih. Pitu pecite u zagrijanoj pećnici na 170 °C 15 do 25 minuta ili dok se ne ispeče maslac s bademima.

Ostavite da se hladi i poslužite sa sladoledom od kiselog mlijeka.





PÊRA ROCHA DO OESTE

[KRUŠKA ROCHA DO OESTE]

– PORTUGAL –

Godine 1836. Pedro António Rocha slučajno je na svom imanju Fazenda Rocha, nedaleko od Lisabona, otkrio dotad nepoznatu sortu kruške. Svake bi godine u rujnu pozivao nekoliko prijatelja da zajedno uživaju u iznimnoj kvaliteti tog voća. Teško da je mogao znati da će njegovo otkriće jednog dana postati slavno. Ta rijetka sorta kruške nazvana je po svom pronalazaču i vlasniku „Pêra Rocha".

„Pêra Rocha do Oeste" obično se bere u kolovozu. Čak i danas bere se ručno, tradicionalnom tehnikom. Plod se primi i bočno zakrene tako da se ne ošteti peteljka. Berba je naporna, a sezona berbe kratka i intenzivna.

Ova se sorta kruške raspoznaje po žutoj i/ili svijetlozelenoj boji, ponekad s blagom ružičastom sjenom na strani izloženoj suncu. Druga su važna značajka hrapave mrlje na kori. U tim se crvenkastosmeđim mrljama nakupljaju šećeri. Što je sezona sunčanija, to su veće hrapave površine na kori. Pulpa (mezokarp) je žućkasto-bijele boje, hrskava, slatka i blago zrnata.






José Avillez

JOSÉ AVILLEZ

ŠEF U RESTORANU BELCANTO

„Nikada nisam sanjao da bih se mogao naći gdje sam danas. To ne bi bilo moguće bez posvećenog i entuzijastičnog tima koji stalno teži poboljšanju."

José Avillez nesumnjivo je jedan od najslavnijih portugalskih šefova i jedan od glavnih promicatelja portugalske kuhinje. Odrastao je u Cascaisu, „između oceana i borove šume". Učitelji su mu bili najbolji među najboljima, među ostalima Maria de Lourdes Modesto, najznačajniji autor knjiga o tradicionalnoj portugalskoj kuhinji, i slavni Ferran Adrià u restoranu El Bulli. Godine 2008. osvojio je prvu Michelinovu zvijezdu u lisabonskom restoranu Tavares. Tri godine kasnije odlučio je otvoriti svoj restoran. Danas ih ima nekoliko: u Lisabonu, Portu i Dubaiju. Svaki restoran ima svoj jedinstveni koncept, ali svi dijele strast prema portugalskoj gastronomiji. Belcanto je, bez sumnje, njegov najglasovitiji restoran, nositelj dviju Michelinovih zvijezda i na popisu 50 najboljih svjetskih restorana.

José Avillez odabrao je krušku „Pêra Rocha do Oeste" jer je vrhunski primjer portugalske poljoprivrede: slučajno otkrivena sorta kruške koja se i dva stoljeća kasnije još uvijek uzgaja tradicionalnim metodama i bere ručno.

Belcanto – www.belcanto.pt

HLADNA JUHA OD KRUŠKE S PRŠUTOM

SASTOJCI

(za 8 osoba)
1,5 kg zrelih krušaka Rocha do Oeste
sok 1 limuna
2 litre vode
200 g sitno nasjeckanih lučica
50 g maslaca
crni papar i morska sol
160 g pršuta (na primjer, „presunto de Barrancos")
nekoliko listića svježe metvice

Odaberite najzrelije kruške. Ova juha neće biti dobra s nezrelim kruškama.

Ogulite kruške „Pêra Rocha do Oeste", izvadite im sjemenke i izrežite na četvrtine. Ostavite nekoliko tankih krišaka za dekoraciju.

U vodu dodajte limunov sok i potopite kruške da spriječite njihovu oksidaciju.

Na malo maslaca prepržite lučice na srednjoj vatri, ali tako da ne porumene.

Ocijedite kruške i dodajte ih prženim lučicama. Prepržite nakratko i njih.

Dodajte vodu dok sve ne bude potpuno prekriveno.

Začinite morskom solju i crnim paprom.

Kruške prekrijte papirom za pečenje da spriječite oksidaciju i pirjajte na vrlo slaboj vatri dok se ne skuhaju.

Kuhane kruške usitnite u blenderu do kremaste kaše. Začinite po želji i, po potrebi, procijedite kašu kroz ljevkasto cjedilo.

Ostavite juhu da se ohladi.

Juhu poslužite hladnu, u dubokim tanjurima, ukrašenu kriškama pršuta, nekoliko tankih krišaka kruške i listićima metvice.





TELEMEA DE IBĂNEŞTI

[MLADI SIR IZ IBĂNEŞTIJA]

— RUMUNJSKA —

„Telemea de Ibăneşti" rumunjski je sir iz pokrajine Mures, pod zaštitom od 2015. godine.

Ovaj se sir proizvodi isključivo iz kravljeg mlijeka dobivenog od krava koje su najmanje šest mjeseci pasle u dolini Gurghiuliu. Tijekom zimskih mjeseci one se hrane sijenom pokošenim u istoj regiji. Svoj karakteristični okus „Telemea de Ibăneşti" može zahvaliti vodi iz slanog izvora Orsova. Mlada telemea sadrži više vode, što je čini mekim ili polutvrdim sirom, dok odležana, zrela telemea nudi bogatiju teksturu i okus. Orašastu aromu siru daju začini, primjerice kim. „Telemea de Ibăneşti" može se jesti sama, u salatama i omletima, čak i s ukusnim palačinkama. Najmlađa generacija šefova, među kojima i Alex Petricean, upotrebljava ovaj iznimni lokalni proizvod uz zdravu dozu kreativnosti.







ALEX PETRICEAN

ŠEF U RESTORANU NOUA

„Nema šefa na svijetu koji ne sanja o vlastitom restoranu koji bi odražavao njegovu osobnost i gdje bi mogao širiti svoje gastronomske ideje." Šef Alex Petricean, slavodobitnik naslova šefa godine koji dodjeljuje Gault & Millau, svoj je san ostvario u proljeće 2019. Postao je šef restorana NOUA, posvećenog modernoj rumunjskoj gastronomiji. „Bilo je vrijeme da se svijetu otkriju bogatstva naše zemlje i pokaže kako su ona ukorijenjena u rumunjskoj kulturi."

NOUA se nalazi u aristokratskoj kući u starom središtu Bukurešta. „Ovo je za nas velik korak. Dobili smo priliku da se, umjesto na količine, usredotočimo na lokalne proizvode, kvalitetu i izvrsnost. ‚Telemea de Ibăneşti' savršen je primjer."

NOUA – www.nouarestaurant.ro

RUMUNJSKI KRUH, „TELEMEA DE IBĂNEŞTI” I UMAK OD KOZJEG SIRA

SASTOJCI

Za tijesto
300 g brašna
130 g krumpir-pirea (prethodno pripremljenog)
7 g soli
15 g kvasca
20 ml tople vode
200 g jogurta

Za punjenje
100 g maslaca
50 g brašna
50 g punomasnog mlijeka
100 g rumunjskog dimljenog sira Caşcavea de pe Valea Doftanei
200 g kuhanog krumpira (oljuštenog)
300 g Telemea de Ibăneşti
5 g soli
2 g papra
0,5 g muškatnog oraha

Za umak
200 g slatkog vrhnja
200 g maslaca
150 g kozjeg sira
30 g mariniranog sjemena gorušice (dostupno u specijaliziranim trgovinama)

4 meko kuhana jaja (4 minute)

Za tijesto, izmiješajte suhe sastojke s krumpir-pireom. Vilicom usitnite i zamutite kvasac u toploj vodi. Dodajte jogurt i tijesto mijesite najmanje 10 minuta dok ne postane meko i kremasto. Prekrijte ga plastičnom folijom i ostavite da odleži 20 minuta u hladnjaku. Izvadite ga iz hladnjaka 10 minuta prije upotrebe.

Za punjenje, rastopite maslac na laganoj vatri i dodajte brašno. Pržite brašno 3 minute dok ne počne stvarati orašasti miris zaprške. Tada dodajte mlijeko. Miješajte dok ne nastane bešamel. Maknite s vatre i dodajte na kockice narezani dimljeni sir. Kuhani krumpir izgnječite zajedno sa sirom „Telemea de Ibăneşti”. Mješavinu krumpira i sira umiješajte u bešamel. Začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem, pa ohladite u hladnjaku.

Za umak, na slaboj vatri pomiješajte slatko vrhnje, maslac i kozji sir tako da dobijete ujednačenu smjesu. Mariniranu gorušicu dodajte na kraju.

Tijesto razvaljajte na debljinu od 5 mm. Izrežite 8 krugova promjera 20 cm. Od svakog komada tijesta napravite košaricu. U sredinu svake košarice stavite meko kuhano jaje s bešamelom pa je prekrijte drugim komadom tijesta.

Pecite 7 minuta u pećnici zagrijanoj na 170 °C. Kruh osušite upijajućim ubrusom pa ga prelijte umakom od kozjeg sira.





PIRANSKA SOL

– SLOVENIJA –

U sjeni kulinarskih tradicija talijanskih i austrijskih alpskih regija posljednjih se godina Slovenija razvila u idealno gastronomsko odredište.

U pogledu prirodnih resursa, ova zemlja može ponuditi sve: od ribe iz Jadranskog mora do planinskih mliječnih proizvoda i mesa iz plodne unutrašnjosti.

Tradicionalnim se načinom sol iz Jadranskog mora vadi već duže od 700 godina. Sol prirodno kristalizira i leži na organskim sedimentima punim svih vrsta minerala i mikroorganizama. Ubrana je sol proizvod prirode, ali i napornog rada radnika u poljima solane. Park prirode Sečovje, smješten u južnom dijelu piranske općine, proizvodi sol vrhunske kvalitete. Park se prostire na 750 hektara, a sol se još aktivno vadi u njegovu sjevernom dijelu. „Piranska je sol" postala proizvod sa zaštićenom oznakom izvornosti 2014. godine, prema zakonima Europske unije.







ANA ROŠ

ŠEFICA U RESTORANU HIŠA FRANKO

Svoje postojanje restoran šefice Ana Roš – Hiša Franko, duguje očaravajućoj, ali divljoj dolini rijeke Soče na sjeveru Slovenije. Njena je kuhinja odraz prirode. Ona radi s onim što planine i smaragdnozelena rijeka mogu ponuditi. Tradicionalno, to su sir, jaja, meso, slatkovodna riba, divljač, voće i samoniklo bilje. „Prehrana se u ovom dijelu Europe oduvijek temelji na mliječnim proizvodima i mesu", tumači Ana. „Naša kuhinja poštuje prirodu poštujući prevladavajuće tradicije regije. Zato, na primjer, ne nudimo vegetarijanske jelovnike. To bi bilo u sukobu s teškim radom naših roditelja i njihovih predaka. ‚Piranska je sol' jedan od proizvoda koje silno poštujemo. Radi se o nečemu što postoji više od sedam stoljeća i što je slovensko kulturno naslijeđe."

Hiša Franko ponosno drži svoje mjesto na popisu 50 najboljih svjetskih restorana. Otac Valtera Kramara, Aninog partnera, ovdje je posluživao engleski rostbif prije pedeset godina.

Restoran Hiša Franko – www.hisafranko.com

KRUMPIR U SIJENU S UMAKOM OD JANJETINE

SASTOJCI

Za pripremu krumpira
80 g sijena (osušenog i samljevenog u prah)
1 kg piranske soli
100 g bjelanjaka
4 velika krumpira

Za umak od janjetine
2 kg janjećih glava i kostiju
300 g sitno sjeckanog luka, celera i mrkve
5 g mravinca (origana)
3 g ružmarina
3 g majčine dušice
10 g koncentrata rajčice
200 ml suhog bijelog vina
500 g janjeće masti

Za pjenu (mousse) od krumpira
1 kg krumpira
100 g ukuhane janjeće masti (vidjeti pripremu)
20 g mažurana
20 g ružmarina
4 lista želatine
100 g vrhnja

Za pripremu gljiva
150 g mrtvačkih truba (crne trube)
20 g maslaca od lješnjaka
30 g istarskih ljetnih tartufa

Suho i usitnjeno sijeno izmiješajte s piranskom solju i bjelanjcima. Ovom smjesom prekrijte krumpire (1 krumpir po porciji) i pecite ih 45 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Janjeće glave i kosti pecite u plitkom limu (tavi), u pećnici na 210 °C, dok se mast na kostima ne karamelizira. Janjetini dodajte sitno nasjeckano povrće i začinsko bolje te nastavite peći još 30 minuta. Lim stavite na vatru, zapečenu koricu otopite bijelim vinom i kuhajte dok se ne reducira. Janjetinu prekrijte hladnom vodom, dodajte koncentrat rajčice i kuhajte 4 sata. Ocijedite, a temeljac kuhajte još 2 sata.

Janjeću mast zatim zagrijte do vrenja i ostavite 2 sata na vrlo laganoj vatri da se reducira. Ocijedite i ostavite mast da se ohladi u vodenoj kupelji s ledom.

Ogulite krumpire za pjenu i skuhajte ih blago u slanoj vodi. Ocijedite, a vodu od kuhanja sačuvajte. Još jednom zagrijte janjeću mast, zajedno s ružmarinom i mažuranom.

Krumpire pecite u janjećoj masti dok ne poprime zlatnosmeđu boju. Pomiješajte ih s tekućinom od kuhanja (50/50). Natopite listove želatine, ocijedite višak vode i zajedno s vrhnjem dodajte ih u smjesu. Pomiješajte sve zajedno u boci za šlag ili miješajte električnim mikserom s metlicama dok ne nastane pjena. Gljive nakratko prepržite (7 sekundi) na maslacu od lješnjaka. Ocijedite ih na kuhinjskoj krpi.

Izvadite krumpire iz sijena. Malu količinu mješavine sa sijenom izmiješajte za ukras. Krumpire zgnječite vilicom i poslužite s pjenom (mousseom) od krumpira, gljivama, svježe ribanim tartufima i umakom od janjetine. Ukrasite s malo usitnjenog sijena i soli.





STUPAVSKÉ ZELÉ

[KISELI KUPUS NA STUPAVSKI NAČIN]

– SLOVAČKA –

„Stupavské zelé" je kiseli kupus, a proizvodi se od glavica bijelog kupusa koje se tradicionalno beru oko grada Stupave u regiji Záhorie. I danas se to radi potpuno prirodnim procesom, po tradicionalnom receptu i bez dodatka konzervansa.

U Europi je kupus popularan od druge polovine 19. stoljeća kada su ga počeli promicati kao izvor vitamina C. Tada su bile raširene potpore za podizanje tvornica za proizvodnju kupusa. To je, djelomično zbog sudjelovanja u I. svjetskom ratu i iz njega proizašlog siromaštva, gladi i epidemija, bio slučaj i u Austro-Ugarskoj. Pisani izvori svjedoče o uzgoju, prodaji i izvozu kupusa i mnogo ranije. Uzgoj bijelog kupusa, na lokalnom jeziku poznatog kao „zelé", očito je nekoliko stoljeća igrao ključnu ulogu u povijesti domaće trgovinske razmjene i izvoza Másta i Stupave.

Prodaja ovog proizvoda bila je i još uvijek jest jedan od glavnih izvora prihoda za velik dio lokalnog stanovništva. Kiseli kupus iz Stupave („Stupavské zelé") sastavni je dio lokalne gastronomske kulture već nekoliko stoljeća. Čak je postao temom Dni zelá (Dani kupusa), velikog regionalnog događanja koje se održava svake godine početkom listopada. „Stupavské zelé" je nit koja se provlači kroz povijest Másta i Stupave i tvori korijene koji su preživjeli kroz vrijeme – korijene koje valja sačuvati i ojačati. Kupus fermentira u drvenim kacama pri temperaturi od najviše 25 °C, potopljen u salamuru koja čuva njegovu svježinu i sprječava kvarenje. Slovaci ga obično jedu zimi, uz domaću kobasicu i čašu slovačkog piva.






SAVOY
RESTAURAN

JOZEF RISKA

ŠEF U RESTORANU SAVOY (RADISSON BLU CARLTON)

Zahvaljujući pomno obnovljenim povijesnim građevinama, mnogi istočnoeuropski glavni gradovi još odišu nekadašnjim sjajem i veličinom. Jedna od takvih je i Carltonova zgrada u srcu Bratislave. Café Savoy bio je mjesto susreta lokalne poslovne elite koja bi se ondje sastajala i uz kavu sklapala poslove, a restoran Savoy sačuvao je atmosferu iz tog vremena. Jozef Riska ovdje je glavni šef od 2015. godine. Pod njegovim je vodstvom restoran godinu kasnije osvojio nagradu *Trend Tip*, za izvrstan omjer usluge i cijene. Kako sam kaže, radi da sačuva „suštinu tradicionalnih recepata kombinirajući ih s luksuzom današnjih kulinarskih trendova".

Jozef Riska štuje i njeguje tradicije slovačkog seoskog života. „Kupus je oduvijek bio dio te tradicije. Tko god je u vrtu imao kupus, imao je pristup svojoj privatnoj ljekarni. Kupus je zdrav i hranjiv. Naša tradicionalna metoda pripreme održava ovo povrće svježim i hrskavim. Radimo s kasnim, zimskim kupusom koji se može naći samo na ograničenom području – oko Stupave, od zapadnih obronaka Malih Karpata do južne granice nizina u oblasti Záhorie ".

Savoy (Radisson Blu Carlton) – www.savoyrestaurant.sk

KISELI KUPUS „STUPAVSKÉ ZELÉ” S GLAZIRANIM FILEOM

SASTOJCI

1 jušna žlica melasnog sirupa
2 jušna žlica senfa
1 jušna žlica jabučnog octa
1 svinjski file od približno 650 g
morska sol i crni papar
40 g maslaca
1 čajna žličica ribanog hrena
2 jušna žlica kiselog vrhnja
1 čajna žličica limunova soka
150 g na ploške narezane dimljene slanine
50 g lješnjaka
1 kg kiselog kupusa „stupavské zelé"
svježe začinsko bilje

Izmiješajte melasni sirup, senf i jabučni ocat pa smjesom obilno potpuno premažite file. Meso stavite u posudu za pečenje i izdašno začinite solju i paprom. Prekrijte folijom i ostavite da se marinira u hladnjak bar preko noći.

Pećnicu zagrijte na 180 °C. U posudi od lijevanog željeza koju možete staviti u pećnicu, rastopite nešto maslaca. Kada se posuda jako zagrije, zapržite površinu filea 2 do 3 minute sa svake strane. Posudu zatim stavite u pećnicu i pecite još 10 do 15 minuta, ovisno o debljini filea.

U međuvremenu, pripremite ostatak jela. Kremu od hrena priredite tako da naribani hren izmiješate s kiselim vrhnjem, začinite limunovim sokom, solju i paprom. Mješavinom napunite vrećicu za istiskivanje i čuvajte je u hladnjaku do serviranja.

Za pripremu posipa od lješnjaka i slanine, zagrijte pećnicu na 180 °C. Lim za pečenje prekrijte papirom za pečenje pa na njega rasprostrite ploške slanine. Sušite ih u pećnici 20 do 25 minuta. Lješnjake rasprostrite na drugi lim za pečenje prekriven papirom za pečenje i pecite ih u pećnici 5 minuta. Slaninu i lješnjake ostavite da se ohlade. Odlomite nekoliko komada slanine i sačuvajte ih za garnituru. Preostalu slaninu stavite u električnu sjeckalicu i usitnite u mrvice. Isto učinite i s lješnjacima pa ih pomiješajte s mrvicama slanine.

Posip od lješnjaka i slanine razdijelite po tanjurima. Na to stavite nekoliko žlica kiselog kupusa, pa između njih istisnite nekoliko kapljica kreme od hrena. Dovršite komadom filea, nekoliko hrskavih komada slanine i svojim omiljenim svježim začinskim biljem.







KITKAN VIISAS

[DIMLJENA OZIMICA IZ JEZERA KITKA]

— FINSKA —

Stanovnici regije Koillismaa na krajnjem sjeveroistočnom vrhu Finske jako se ponose svojim lokalnim proizvodima.

Ovisno o sezoni, to su gljive, meso jelena, slatkovodna ozimica, nordijske kupine i samoniklo začinsko bilje. Stoljećima su u ovom negostoljubivom, ali očaravajuće lijepom dijelu Finske, čiji je krunski dragulj jezero Kitkajärvi, ribolov i lov bili uvjet preživljavanja. To veliko jezero obiluje divljim vodenim životom. Ono je dom vrsti ribe Kitkan viisas, maloj ozimici neobična imena.

„Kitkan viisas" doslovce znači „mudrac iz jezera Kitkajärvi". Dvije su teorije o tome kako je nastao ovaj naziv. Tijekom Oktobarske revolucije mnogo je ljudi izbjeglo na drugu stranu granice. Ozimice su ostale u jezeru, što je značilo da su bile dovoljno mudre da ne odu na istok, u Rusiju. Drugo obrazloženje ovog neobičnog imena možda ima veze s činjenicom da se radi o maloj i brzoj ribi koju nije uvijek lako uloviti.

„Kitkan viisas" znatno je manja od ostalih slatkovodnih vrsta ribe. Za zimskih mjeseci ta se riba, čije je meso slično mesu drugih ozimica, može jesti cijela, zajedno s kostima. Tijekom jeseni jede se i dragocjena ikra. Godine 2013. ta je ozimica dobila zaštićenu oznaku izvornosti u Europskoj uniji. Radi se o vrlo cijenjenoj i traženoj deliciji.







KATI LASZKA

POZNATA ŠEFICA U PRIVATNIM RESTORANIMA

Turizam u prirodi, istraživanje divljine, lokalna prehrana i traženje hrane u prirodi postaju sve popularniji. Šefovi sa sjevera sa zadovoljstvom podržavaju taj novi trend. „Šume i jezera velike su prirodne riznice", govori Kati Laszka. „Uz rijetke iznimke, to su besplatni, svima dostupni izvori visokovrijedne hrane tijekom cijele godine." Ovdje pričanje priča igra ključnu ulogu. Stanovništvo i posjetitelji trebaju čuti odakle dolazi njihov obrok i kako se sastojci na njihovom tanjuru uklapaju u finsku tradicijsku kuhinju. To pak otvara dosad neiskorištene prilike za lokalno zapošljavanje i turizam. ‚Kitkan viisas' jedinstvena je u svijetu", naglašava Kati. „Dolazi iz čistih, bistrih voda sjeveroistočne Finske. To je fantastična namirnica koju možete pronaći u vrhunskim gourmet restoranima i jednostavnim kuhinjama u domaćinstvima."

Kati Laszka radila je nekoliko godina u Savoyu i restoranu G.W. Sundmans koji se nalazi u središtu Helsinkija. Bila je izvršna šefica finske nacionalne opere od 2011. do 2014. Danas uglavnom radi kao samostalni šef, za tvrtke i fizičke osobe, te stvara recepte za razne časopise i robne marke.

---

www.kiehumispiste.fi

MOUSSE OD OZIMICE S IKROM OZIMICE I UMAKOM OD KISELOG MILJEKA

SASTOJCI

(za 6 osoba)

Za umak bešamel
10 g maslaca
10 g pšeničnog brašna
100 g toplog mlijeka
1 list želatine (natopljen)

Za mousse
250 g „Kitkan viisas" (dimljenih ozimica iz jezera Kitka)
120 g bešamela
50 g kiselog vrhnja
½ čajne žličice soli
150 g punomasnog vrhnja

Za umak od kiselog mlijeka
25 g kopra
150 g neutralnog ulja (npr ulje uljane repice)
½ čajne žličice soli
100 ml kiselog mlijeka
¼ čajne žličice soli
½ čajne žličice šećera
crni papar

Za marinadu
50 ml bijelog vinskog octa
85 g šećera
150 ml vode
½ jušne žlice sjemena gorušice
150 g krastavca
50 g crvenog luka

Za garnituru
100 g „Kitkan viisas" ikre ozimice (ikra ozimice iz jezera Kitka)
mrvice raženog kruha
svježe začinsko bilje ili grbica (kreša) (može biti kopar, crna kopriva, itd.)

Prvo pripremite bešamel. Rastopite maslac i dodajte brašno. Brašno pržite dok se ne pojavi ugodan miris zaprške, a zatim umiješajte mlijeko. Nastavite miješati 5 minuta, a zatim dodajte list želatine. Ostavite da se hladi.

Ribu usitnite u blenderu, dodajte bešamel i vrhnje pa posolite. Nastavite usitnjavati i miješati dok ne dobijete glatku kremu. Pasirajte smjesu kroz sito i ostavite da se hladi.

Blago istucite punomasno vrhnje dok ne postane čvrsto pa ga pažljivo umiješajte u smjesu s ozimicom. Prvo umiješajte trećinu, a zatim ostatak.

Nakratko u kipućoj vodi blanširajte kopar, a zatim ga ohladite u ledenoj vodi. Sitno ga nasjeckajte. Kopar i ulje stavite u blender i posolite. Usitnite u blenderu da dobijete glatku zelenu smjesu. Ulje s koprom stavite u čistu posudu i ostavite hladiti.

Kiselo mlijeko začinite solju, šećerom i crnim paprom. Poškropite s malo ulja s koprom i nježno ga umiješajte. Ostatak ulja s koprom može se smrznuti i tako sačuvati.

Na kraju zagrijte ocat, šećer, vodu i sjeme gorušice do vrenja. Ostavite da se hladi. Krastavac narežite na komadiće. Malo marinade prelijte preko krastavaca i ostavite da se mariniraju oko sat vremena. Isto učinite i s crvenim lukom.

Poslužite mousse s umakom od kiselog mlijeka i ukrasite ga ikrom ozimice „Kitkan viisas", s malo raženih krušnih mrvica (koje možete osušiti u pećnici) i začinskim biljem ili grbicom.





KALIX LÖJROM

[IKRA OZIMICE IZ KALIXA]

— ŠVEDSKA —

„Kalix Löjrom" je kralj švedskog kavijara. To je jedan od švedskih proizvoda sa zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) i smatra se delikatesom koja se obično poslužuje u svečanim prigodama poput gozbe koja prati dodjelu Nobelove nagrade ili kraljevska vjenčanja.

Radi se o jajašcima ozimice, ribe koja se može naći u blago bočatim vodama uz obale oblasti Kalix na sjeveru Švedske. Riba ne preraste 20 centimetara i, unatoč brojnim malim kostima, lokalno ju stanovništvo smatra delikatesom. Obično se priprema panirana, pečena ili pržena. S druge strane, jajašca ozimica koje plivaju u vodama oblasti Kalix imaju neuobičajenu boju i aromu koje ih čine jedinstvenima.

Sezona ribolova pod strogim je nadzorom i traje od 20. rujna do kraja listopada. Izlov ne utječe značajno na populaciju riba u zaljevu Bothnia, ali je količina prikupljene ikre neujednačena od godine do godine, a uzroci ovih odstupanja do danas su prilično nepoznati. Nakon izlova ženke se odvajaju od mužjaka, a ikra se iz riba vadi ručno. Svaka ozimica proizvede oko dvije čajne žličice ikre koja se, nakon vađenja, pere, suši i blago soli. Jedino „Kalix Löjrom" iz općina Haparanda, Luleå i Piteå te samog Kalixa uživa EU-ov status zaštićene izvornosti.






FOLK MAT & MÖTEN

TITTI QVARNSTRÖM

PRVA ŽENA-ŠEFICA S MICHELINOVOM ZVIJEZDOM U ŠVEDSKOJ

Titti Qvarnström studirala je kulinarstvo u Kopenhagenu i radila u najboljim danskim i njemačkim kuhinjama prije povratka u Švedsku, gdje je postala prva žena u povijesti skandinavskih zemalja koja je osvojila Michelinovu zvijezdu. Njen je restoran, Bloom in the Park, 2015. proglašen najboljim restoranom u Švedskoj. Sudjelovala je u kulinarskim televizijskim emisijama, na primjer u *Chefs* i *Battle of the Chefs*. Godine 2017. objavila je knjigu *Malmö Cooking*. Trenutačno je kreativna voditeljica konferencijskog centra Folk MAT & Möten.

„Priroda u pokrajini Skåne oduvijek mi je izvor nadahnuća", kaže Titti Qvarnström. „U mojem se svijetu uvijek nešto događa. Volim vrućinu kuhinje i tempo restorana. To me privuklo ugostiteljskom biznisu. Svakog dana započinjete s praznom pločom. Stvarate nešto ni iz čega. To je razlog zašto volim i kraj dana: sve je očišćeno i lonci su spremni za idući dan."

„Ovaj proizvod dolazi sa sjevera Švedske. Ribe plivaju u bočatim vodama Baltičkog mora. ‚Kalix Löjrom' je puno jeftiniji od kavijara, ali je svejedno prava delicija. Zato se radi o traženoj namirnici koja je opravdano pod zaštitom."

---

www.tittiqvarnstrom.se

KALIX LÖJROM S PIREOM OD KRUMPIRA, POSLUŽEN S KISELIM VRHNJEM, CRVENIM LUKOM I KOPROM

SASTOJCI

200 g „Kalix Löjrom" (ikre ozimice)
200 ml kiselog vrhnja
2 srednje velike glavice crvenog luka
1 vezica kopra
500 g krumpira
100 g maslaca
300 ml vrhnja (40 %)
sol
muškatni oraščić

Stavite kiselo vrhnje u filtar za kavu i ostavite ga 30 minuta da se ocijedi, tako da postane nešto čvršće. Sitno nasjeckajte crveni luk. Sitno nasjeckajte kopar. Ogulite krumpire i blago ih skuhajte u vodi. Ocijedite ih i zgnječite u pire. Rastopite maslac i dodajte ga krumpiru. Zapjenite slatko vrhnje dok ne postane čvrsto i pomiješajte ga s pireom tako da dobije čvrstu i kremastu teksturu. Posolite i začinite muškatnim oraščićem.

U duboki tanjur stavite obilnu porciju pirea. Dodajte mu jednaku količinu ikre „Kalix Löjrom", crvenog luka, kiselog vrhnja i kopra. Odmah poslužite.



Kontakt s EU-om
Osobno
U cijeloj Europskoj uniji postoje stotine informacijskih centara Europe Direct.
Adresu najbližeg centra možete pronaći na: https://europa.eu/european-union/contact_hr

Telefonom ili e-poštom
Europe Direct je služba koja odgovara na vaša pitanja o Europskoj uniji.
Možete im se obratiti:
- na besplatni telefonski broj: 00 800 6 7 8 9 10 11 (neki operateri naplaćuju te pozive),
- na broj: +32 22999696 ili
- e-poštom preko: https://europa.eu/european-union/contact_hr

Traženje informacija o EU-u
Na internetu
Informacije o Europskoj uniji na svim službenim jezicima EU-a dostupne su na internetskim stranicama Europa: https://europa.eu/european-union/index_hr

Publikacije EU-a
Besplatne publikacije EU-a i publikacije EU-a koje se plaćaju možete preuzeti ili naručiti preko internetske stranice: https://publications.europa.eu/hr/publications. Za više primjeraka besplatnih publikacija obratite se službi *Europe Direct* ili najbližemu informacijskom centru (vidjeti https://europa.eu/european-union/contact_hr).

Zakonodavstvo EU-a i povezani dokumenti
Za pristup pravnim informacijama iz EU-a, uključujući cjelokupno zakonodavstvo EU-a od 1952. na svim službenim jezičnim verzijama, posjetite internetske stranice EUR-Lexa: http://eur-lex.europa.eu

Otvoreni podatci iz EU-a
Portal otvorenih podataka EU-a (http://data.europa.eu/euodp/hr) omogućuje pristup podatkovnim zbirkama iz EU-a. Podatci se mogu besplatno preuzimati i ponovno uporabiti u komercijalne i nekomercijalne svrhe.



Ured za publikacije
Europske unije